GRILJERA

DE

TR



Design and Quality
IKEA of Sweden



Die vollständige Liste
aller autorisierten IKEA
Kundendienste sowie die
zugehörigen Telefonnummern
finden Sie auf der letzten Seite
in diesem Handbuch.



IKEA'nın atadığı Yetkili Servis
Merkezleri ve ilgili yerel telefon
numaralarının tam listesi
için lütfen bu kılavuzun son
sayfasına bakın.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise

Ihre eigene Sicherheit und die anderer Personen ist von höchster Wichtigkeit!
Diese Anweisungen sowie das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.

⚠ Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

⚠ **GEFAHR!** Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird.

⚠ **WARNUNG!** Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt. Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Verwenden Sie beim Auspacken und Aufstellen des Geräts immer Schutzhandschuhe.
- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch einen qualifizierten Elektriker ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät über die Steckdose an das Stromnetz anzuschließen.

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin und keine sonstigen brennbaren Gase oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.

Vorgehen bei Gasgeruch:

- Schalten Sie keinerlei Geräte ein.
- Betätigen Sie keine elektrischen

Schalter.
- Verwenden Sie kein Telefon im betroffenen Gebäude.
- Benachrichtigen Sie unverzüglich Ihren Gasanbieter, und zwar von einem Telefon in einem anderen Gebäude aus. Gehen Sie nach den Anweisungen des Gasanbieters vor.
- Wenn der Gasanbieter nicht erreichbar ist, rufen Sie die Feuerwehr.
- Installation und Wartung müssen von einer Fachkraft, einem Wartungsunternehmen oder dem Gasanbieter ausgeführt werden.
- Das Gerät darf nur in gut belüfteten Räumen betrieben werden.
- Die elektrischen Anschlüsse und die Gasanschlüsse müssen den örtlichen Bestimmungen entsprechen.
- Bei der Installation des Geräts muss ein mehrpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung (von mindestens 3 mm) verwendet werden, der für eine vollständige Trennung bei Überspannungen der Kategorie III sorgt; der Trennschalter muss in die Festverdrahtung in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften für Verdrahtungen eingebaut werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nie am Netzkabel des Gerätes, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach der Installation dürfen die Strom führenden Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Weist die Oberfläche der Induktionsplatte Risse auf, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden (nur zutreffend für Modelle mit Induktionsfunktion).
- Für den Gasanschluss dürfen ausschließlich flexible oder starre Metallschläuche verwendet werden.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch ist nicht gestattet (z.B. das Heizen von Räumen). Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Der Betrieb eines Gasgeräts erzeugt Hitze und Feuchtigkeit im Raum. Achten Sie unbedingt auf eine gute Raumbelüftung oder installieren Sie eine Abzugshaube mit Abzug ins Freie.
- Nicht beaufsichtigte Kinder müssen von dem Herd fern gehalten werden.
- Bei längerer Benutzung kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden (Öffnen eines Fensters oder Erhöhung der Absaugleistung der Abzugshaube).

Vergewissern Sie sich nach dem

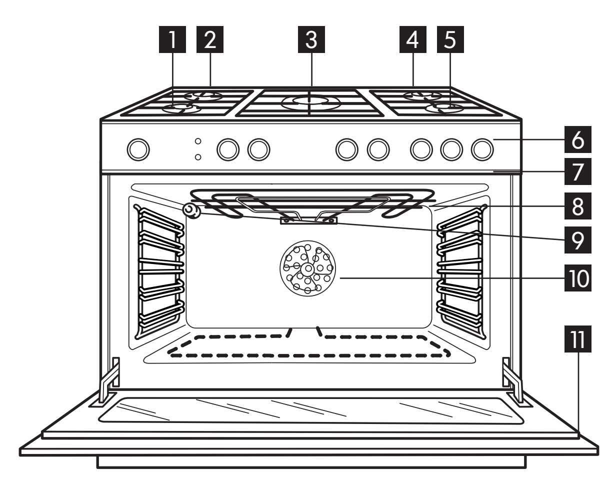
Gebrauch, dass die Bedienknöpfe auf die Position OFF (Aus) gedreht sind, und drehen Sie den Hauptgashahn oder das Ventil der Gasflasche zu.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets wachsam den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett, Öl oder Alkohol (wie Rum, Cognac oder Wein zum Beispiel) zubereiten.
- Lassen Sie Speisen, die mit Öl oder Fett zubereitet werden, niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen, denn dies ist gefährlich und kann zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.

Brandgefahr: stellen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- Das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Warten Sie vor dem Reinigen des Kochfeldes oder vor Wartungsarbeiten, bis das Kochfeld abgekühlt ist.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in das Gerät eingewiesen wurden und eine Anweisung für den sicheren Gebrauch dieses Gerätes bekamen und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herum spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb der Bedienblende nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht

blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie dabei darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Auf, in oder neben dem Gerät darf sich kein entflammbares Material befinden; bei einem versehentlichen Einschalten könnte es zu einem Brand im Gerät kommen.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße oder Behälter im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Bratens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Bei der Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein, usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie keine Wasserdampfreinigungsgeräte.
- Berühren Sie den Ofen nicht während des Pyrolysezyklus. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus fern von diesem Gerät (gilt nur für Geräte mit Pyrolysefunktion).
- Die Verwendung scharfer oder scheuernder Reinigungsmittel für die Reinigung dieses Geräts wird nicht empfohlen, da diese Reiniger die Oberfläche verkratzen und damit zu einer Beeinträchtigung des Glases führen können.
- Stellen Sie vor dem Auswechseln der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um das Risiko eines Elektroschocks zu vermeiden.
- Dieses Produkt ist nicht für die Installation und den Betrieb im Freien gedacht. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.

Entsorgung von Altgeräten
- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät verschrotten.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Produktbeschreibung



Kochmulde

1 Schnellbrenner
2 Mittelbrenner
3 Dreikreis-Wok-Brenner
4 Mittelbrenner
5 Schwachbrenner

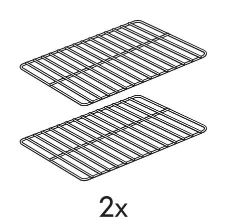
Der Ofen

6 Bedienfeld
7 Belüftungsöffnung
8 Grillelement
9 Hintere Innenbeleuchtung
10 Backofengebläse
11 Backofentür

Zubehör

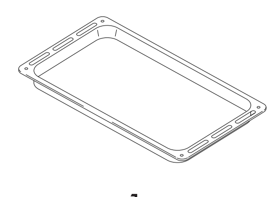


Roste



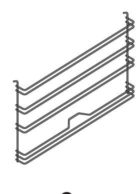
2x

Fettpfanne



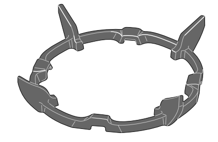
1x

Seitengitter



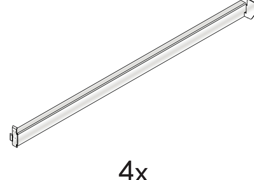
2x

Wok-Aufsatz



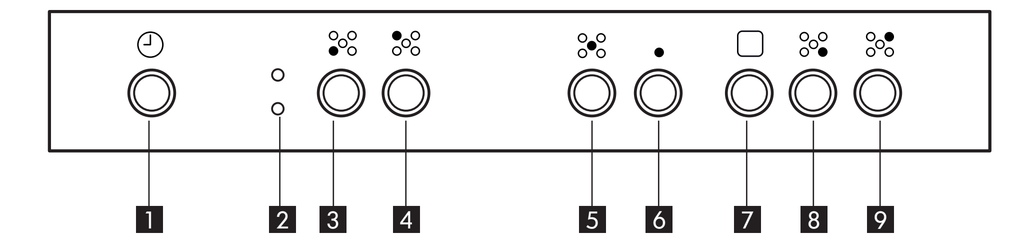
1x

Teleskopführung



4x

Bedienfeld



Bedienelemente des Backofens

1 Garzeitprogrammierknopf
6 Thermostatwählknopf
2 Gelbe LED-Thermostatleuchte
Rote Ofenbeleuchtung t
7 Bedienknopf zur Funktionswahl

Bedienelemente des Kochfelds

3 Bedienknopf Brenner vorn links*
4 Bedienknopf Brenner hinten links*
5 Bedienknopf Mittelbrenner*
8 Bedienknopf Brenner vorn rechts*
9 Bedienknopf Brenner hinten rechts*
* Die Bedienknöpfe des Kochfeldes und Backofens dürfen nicht vertauscht werden.
Nach der Reinigung oder einem Wartungseingriff müssen sie wieder an der ursprünglichen Stelle eingesetzt werden.

Backofen einschalten

- Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion. Die rote Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
- Drehen Sie den Thermostatknopf nach rechts auf die gewünschte Temperatur. Die orangefarbene LED-Thermostat-Kontrollleuchte schaltet sich ein und beim Erreichen der gewählten Temperatur im Backofen wieder aus. Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe wieder auf ●.

Garzeitprogrammierung

Um die Garzeit einzustellen, nachdem die gewünschte Garfunktion ausgewählt ist, den Knopf im Uhrzeigersinn herum drehen, und dann wieder in die Gegenrichtung auf die gewünschte Gardauer drehen.
Diese Programmierung erlaubt eine Zeiteinstellung von 1 bis 55 Minuten.

So benutzen Sie das Kochfeld
So benutzen Sie die Gasbrenner

Folgende Symbole werden neben jedem Knopf an der Frontblende angezeigt:

Voller Kreis	●	**Hahn geschlossen**
Große Flamme	🔥	**Maximale Öffnung**
Kleine Flamme	🔥	**Mindestöffnung**

Die Mindestposition ist erreicht, wenn der Knopf ganz nach links gedreht wird. Es ist wichtig, die Betriebsstellungen immer zwischen den Position MIN und MAX zu wählen, aber niemals zwischen MAX und AUS.

Elektrische Automatik-Zündung

Um einen der Brenner zu zünden, drücken Sie auf den zu diesem Brenner zugehörigen Knopf und drehen Sie ihn nach links auf Max. Halten Sie den Knopf gedrückt, damit die automatische Zündung des Brenners erfolgen kann. Wenn es nicht funktioniert, oder bei einem Stromausfall, kann der Brenner auch mit einem Streichholz gezündet werden.

Sicherheitsventil

Zum Zünden der Brenner gehen Sie wie oben beschrieben vor. Sobald die Knöpfe in die Öffnen-Position gedreht sind, müssen Sie etwa 10 Sekunden lang gedrückt gehalten werden.
Falls die Flamme eines Brenners aus irgend einem Grund erlöschen sollte, schaltet sich automatisch das Sicherheitsventil ein und unterbricht die Gaszufuhr zu diesem Brenner.

Täglicher Gebrauch

Betriebsarten des Backofens		Funktionsbeschreibung
0	**Backofen Aus**	-
	GRILLEN MIT GEBLÄSE	Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef und andere Rostbraten). Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Beim Garen von Fleisch empfehlen wir, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der ersten/zweiten Einschubebene zu geben. Dies hilft, Fettspritzer und Rauchbildung zu vermeiden. Wenden Sie das Fleisch während des Grillens.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Würsten, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Heizen Sie den Ofen 3 - 5 Min. lang vor. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Beim Grillen/Garen von Fleisch empfehlen wir zur Reduzierung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne (auf der 3. Einschubebene) zu geben.
	HEISSLUFT	Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen (z. B. Fisch, Gemüse, Kuchen) bei gleicher Temperatur auf bis zu zwei Einschubebenen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Es empfiehlt sich, zum Garen auf nur einer Ebene die 2. Ebene zu verwenden. Verwenden Sie zum Garen auf zwei Ebenen die 1. und 3. Ebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
	UNTERES HEIZELEMENT MIT GEBLÄSE	Für das Ende der Backzeit bei sehr flüssigen Speisen sowie für knusprige und schön gebräunte Böden. Auch nützlich zum Eindicken von Soßen. Bitte stellen Sie die Speise auf die 2. Ebene. Heizen Sie den Garraum vor.
	BACKEN MIT UMLUFT	Zum Backen (von salzigen oder süßen) Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Falls notwendig, können die Einschubebenen vertauscht werden, um ein gleichmäßigeres Garen zu erreichen.

Betriebsarten des Backofens		Funktionsbeschreibung
	UMLUFT	Diese Betriebsart eignet sich zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf einer Einschubebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie zum Garen möglichst die zweite Einschubebene.
	SONDERFUNKTIONEN	
	AUFTAUEN	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen. Drehen Sie den Thermostatknopf auf die Position 0.
	WARMHALTEN	Hält frisch zubereitete Speisen warm und knusprig (z. B. Fleisch, Frittiertes, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Drehen Sie den Thermostatknopf auf die Position 50-75 °C.
	ÖKO HEISSLUFT	Zum Garen von gefüllten Braten und Fleisch im Stück auf einer Einschubebene. Diese Funktion arbeitet mit einer sehr schonenden Belüftung, so dass ein Austrocknen der Speisen verhindert wird. Zur maximalen Energieeffizienz sollte die Ofentür während des Garens nicht geöffnet werden. Verwenden Sie zum Garen möglichst die 3. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	BELEUCHTUNG	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.

Praktische Hinweise und Tipps

Kuchen und Brot:

- Heizen Sie den Garraum mindestens 15 Minuten vor, bevor Sie mit dem Backen von Brot oder Kuchen beginnen.
- Öffnen Sie die Backofentür beim Backen nicht, da die kalte Luft, die in den Garraum eindringt, verhindert, dass die Hefe den Kuchen gut gehen lässt.
- Wenn der Kuchen gebacken ist, schalten Sie den Herd aus und lassen Sie den Kuchen noch ca. 10 Minuten weiter im Ofen stehen.
- Benutzen Sie zum Backen von Kuchen nicht die mit dem Herd mitgelieferte emaillierte Fettpfanne und nicht die Form.
- Wie erkennen Sie, dass der Kuchen fertig ist?
  Stechen Sie etwa 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit einen Kuchenprüfer bzw. einen Zahnstocher in den höchsten Teil des Kuchens. Wenn er trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Und wenn der Kuchen einsinkt? Nehmen Sie das nächste Mal weniger Flüssigkeit und senken Sie die Temperatur um 10 °C.
- Wenn der Kuchen zu trocken ist: Machen Sie mit einem Zahnstocher winzige Löcher in den Kuchen und gießen Sie einige Tropfen Obstsaft oder Schnaps in diese Löcher. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 °C und wählen Sie eine kürzere Backzeit.
- Wenn der Kuchen oben zu stark gebräunt ist: setzen Sie den Kuchen das nächste Mal eine Ebene weiter unten, backen Sie ihn mit weniger Temperatur und dafür etwas länger.
- Wenn der Kuchen oben verbrannt ist: schneiden Sie das Verbrannte weg und dekorieren Sie die Oberseite mit Puderzucker oder Schlagsahne, Marmelade, Tortenverzierungen usw.
- Wenn der Kuchen unten zu stark gebräunt ist: setzen Sie den Kuchen das nächste Mal eine Ebene weiter hoch, backen Sie ihn mit weniger Temperatur.
- Wenn der Kuchen oder das Brot außen schön geworden ist, innen aber noch nicht ganz durch ist: verwenden Sie das nächste Mal weniger Flüssigkeit und garen Sie bei einer niedrigeren Temperatur etwas länger.
- Wenn sich der Kuchen nicht aus der Form lösen lässt; fahren Sie vorsichtig mit einem Messer an den Kanten entlang, legen Sie ein angefeuchtetes Geschirrtuch auf den Kuchen und drehen Sie die Form mit dem Kuchen vorsichtig um.
  Fetten Sie die Form das nächste Mal mit mehr Fett aus und bestreuen Sie diese Fettschicht mit Mehl oder Semmelbröseln.
- Wenn sich die Kekse nicht vom Backblech lösen: schieben Sie das Blech kurz wieder zurück in den Ofen und heben Sie dann die Kekse dann hoch, wenn sie noch etwas warm sind. Damit dies beim nächsten Mal nicht wieder passiert, benutzen Sie ein Stück Backpapier auf dem Blech.

Fleisch

- Wenn beim Garen von Fleisch mehr als 40 Minuten benötigt werden, dann schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit aus, um die Restwärme besser ausnutzen zu können (Energiesparendes Garen).
- Ihr Braten wird saftiger, wenn er in einer geschlossenen Form gegart wird; er wird knuspriger, wenn er ohne Deckel gegart wird.
- In der Regel benötigen Fleisch, Geflügel und Fisch eine mittlere Temperatur (unter 200 °C).
- Wird rotes Fleisch "Englisch" gegart, sind höhere Temperaturen (über 200 °C) und kürzere Garzeiten erforderlich.

- Für einen geschmacklich herzhaften Braten spicken und würzen Sie das Fleisch zuerst.
- Wird Ihr Braten zäh: lassen Sie das Fleisch das nächste Mal länger durchreifen.
- Ist Ihr Braten an der Oberfläche oder an der Unterseite zu dunkel: nehmen Sie das nächste Mal eine Ebene darunter bzw. darüber, senken Sie die Temperatur und garen Sie ein bisschen länger.
- Ist Ihr Braten nicht ganz durch? Schneiden Sie den Braten in Scheiben und setzen Sie die Scheiben nebeneinander auf ein Backblech; geben Sie etwas heißen Fond auf das Backblech und garen Sie die Stücke jetzt ganz durch.

Grillen
- Fetten und würzen Sie das Grillgut vor dem Grillen nur wenig.
- Fangen Sie den aus dem Grillgut austretenden Saft stets mit der Grillpfanne auf.
- In der Grillpfanne sollte stets ein wenig Wasser vorhanden sein. Das Wasser verhindert, dass das herunter getropfte Fett in der Grillpfanne verbrennt und zu Rauch und üblen Gerüchen führt. Geben Sie beim Garen weiter Wasser dazu, da es ständig verdampft.
- Wenden Sie das Gargut nach der halben Garzeit.
- Wenn Sie fettes Geflügel grillen (Gans), stechen Sie die Haut mehrmals ein, damit das Fett ablaufen kann.

Vorheizen
Heizen Sie den Ofen bei Bedarf bei 180 °C mit der Funktion Heißluft vor. Dies ist die schnellste Funktion zum Vorheizen des Garraums.
Entfernen Sie vor dem Vorheizen alle Bleche und Roste aus dem Garraum. Dadurch sparen Sie Energie, und die Vorheizdauer verkürzt sich

Garen - Backtabellen

Lebensmittel	Funktion	Gewicht kg	Position des Ofenrostes von unten	Garen mit natürlicher Umluft		Garen mit Zwangsumluft (mit Gebläse)	
				Temperaturen in °C	Garzeit in Minuten	Temperaturen in °C	Garzeit in Minuten
FLEISCH							
Kalbsbraten		1	2	220-225	100-120	190	100-120
Roastbeef		1	1	220-225	40-50	190	40-50
Schweinebraten		1	2	220-225	100-120	190	100-120
Lammbraten		1	1	220-225	100-120	190	100-120
WILD							
Gebratener Hase		1	2	200-Max	50-60	200-Max	50
Fasan gebraten		1	2	200-Max	60-70	200-Max	60
Rebhuhn gebraten		1	2	200-Max	50-60	200-Max	50
GEFLÜGEL							
Brathähnchen		1	2	220-225	80-90	190	70-80
Gebratener Truthahn		1	2	220-225	100-120	190	90-110
Gebratene Ente		1	2	220-225	90-110	190	80-100
FISCH							
Gebratener Fisch		1	2	200	30-35	170-190	25-30
Fisch im Bräter		1	2	175	20-25	160-170	15-20
ÜBERBACKENE PASTA							
Lasagne		2,5	1	210-225	60-75	225-Max	30-40
Cannelloni		2,5	1	210-225	60-75	225-Max	30-40
PIZZA		1	2	225-Max	25-30	225-Max	20-25
BROT		1	2	225-Max	20-25	220	20
GEBÄCK							
Kekse			2	190	15	170-190	15
Mürbeteig			2	200	20	190-200	20
Victoria-Kuchen		0,8	2	200	40-45	190-200	40-45

Lebensmittel	Funktion	Gewicht kg	Position des Ofenrostes von unten	Garen mit natürlicher Umluft		Garen mit Zwangsumluft (mit Gebläse)	
				Temperaturen in °C	Garzeit in Minuten	Temperaturen in °C	Garzeit in Minuten
KUCHEN							
Biskuitkuchen		0,8	2	190	52	170-190	45
Obstkuchen		0,8	2	200	65	190-200	65
Schokoladenkuchen		0,8	2	200	45	190-200	45

Die Werte in den Tabellen (Temperaturen und Garzeiten) sind Näherungswerte und können je nach den individuellen Koch-/Backgewohnheiten verschieden sein. Diese Tabelle enthält Garzeiten für nur eine einzige Ebene. Wenn Sie im Backofen backen oder Garen und das Gebläse und mehr als eine Ebene benutzen (setzen Sie dann die Roste auf die 1. und 3. Ebene bzw. auf die 2. und 4.), dann verlängert sich die Garzeit um ca. 5 bis 10 Minuten.

Grilltabelle

Lebensmittel	Funktion	Gewicht kg	Position des Ofenrostes von unten	Garen mit natürlicher Umluft			Garen mit Zwangsumluft (mit Gebläse)		
				Temperaturen in °C	Garzeit in Minuten		Temperaturen in °C	Garzeit in Minuten	
					1. Seite	2. Seite		1. Seite	2. Seite
FLEISCH									
Koteletts		0,50	3	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Beefsteaks		0,15	3	200-225	5	5	=	=	=
Halbes Hähnchen (jede Hälfte 0,5 kg)		1	2	225	20	20	=	=	=
FISCH									
Forelle		0,42	3	225-Max	=	=	200	10	10
Flunder/ Plattfisch		0,20	3	225-Max	=	=	200	7	7
BROT									
Toast			3	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

Die Werte in den Tabellen (Temperaturen und Garzeiten) sind Näherungswerte und können je nach den individuellen Koch-/Backgewohnheiten verschieden sein. Insbesondere hängen die Temperaturen und Zeiten zum Grillen von Fleisch wesentlich von der Höhe des Fleischstücks und dem persönlichen Geschmack ab.

Reinigung und Pflege

 **WARNUNG!**

- Verwenden Sie niemals Wasserdampfreinigungsgeräte.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Trennen Sie vor jeder Reinigung das Gerät von der Stromversorgung.

- Reinigen Sie es mit einem in warmem Wasser angefeuchteten Tuch und mit Seife oder verdünntem Flüssigreiniger.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel, Bleichlauge oder Stahlwolle/Metallschwämmchen.
- Keine brennbaren Produkte benutzen.
- Lassen Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Substanzen wie Essig, Salz, Zitronensaft usw. auf der Kochmulde zurück.
- Verwenden Sie stets Schutzhandschuhe

Edelstahl-Kochmulden

- Verwenden Sie für die Reinigung ein spezifisches handelsübliches Produkt.

Reinigung der Brenner

Die Brenner zum Reinigen aus ihren Sitzen nach oben (Abb.1 und 2) heraus nehmen und für 10 Minuten in eine Lösung aus warmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel legen. Die Brenner nach dem Reinigen und Waschen immer gut abtrocknen.

Immer darauf achten, dass die Öffnungen nicht verstopft sind. Diese Arbeit sollte mindestens einmal wöchentlich oder nach Bedarf ausgeführt werden. Die Brenner korrekt einsetzen und dabei langsam drehen, bis die vier Abschnitte unter der Brennerkappe im Sitz des Düsenhalters einrastet (der Brenner senkt sich etwas, wenn er perfekt in seinem Sitz einrastet).

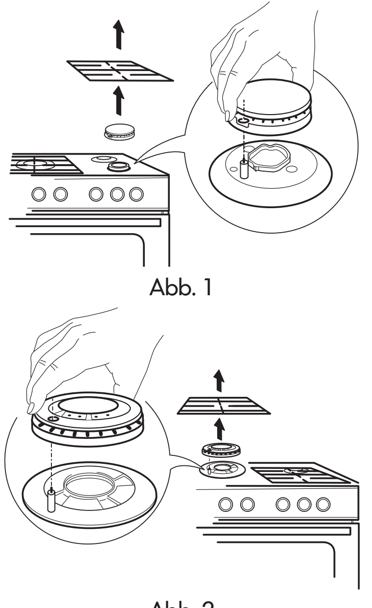


Abb. 1

Abb. 2

Pflege der Topfträger-Gitter

- Reinigen Sie die Topfträger-Gitter mit einem Schwamm und Reinigungsmittel, wenn sie schmutzig sind.
- Die Farbe der Topfträger-Gitter ändert sich in der Nähe der Brenner. Dies ist normal und ist durch die hohen Temperaturen beim Kochen bedingt.

Backofen reinigen

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie ihn dann, um Verkrustungen durch Speisereste zu vermeiden.
- Verwenden Sie zur Entfernung hartnäckiger Verschmutzungen einen speziellen Backofenreiniger und lesen und beachten Sie dazu die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser.

- Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder Stahlwolle/Metallschwämmchen.
- Reinigen Sie das Türglas mit einem Flüssigreiniger.
- Reinigen Sie die Zubehörteile in einem Spülbecken mit einem Backofenreiniger.

Herausnehmen der seitlichen Backofenträger
- Garraum: für eine leichtere Reinigung können die Backofenträger heraus genommen werden. Nehmen Sie dazu alle Bleche/Roste heraus und haken Sie die seitlichen Träger aus (Abb. 3).
- Für eine bessere Reinigung der seitlichen Gitter nehmen Sie diese wie folgt heraus:

1. Drücken Sie mit einem Finger auf den letzten Schlitz, damit das Gitter aus seiner Halterung frei kommt.
2. Heben Sie das Gitter nach oben heraus. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

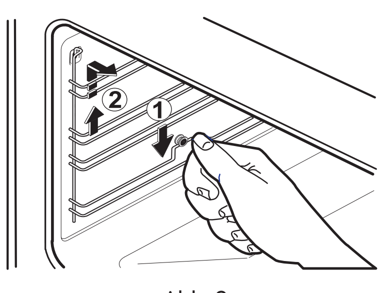
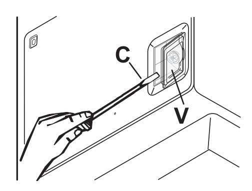


Abb. 3

Auswechseln der Backofenlampe:
1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
2. Ziehen Sie die seitlichen Gitter wie beschrieben heraus. Nehmen Sie dann die Glasschutzkappe (V) von der Lampenfassung ab; setzen Sie dazu einen Schraubendreher (C) zwischen Kappe und Garraumwand und heben Sie die Lampe zum Auswechseln ab. Montieren Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge.

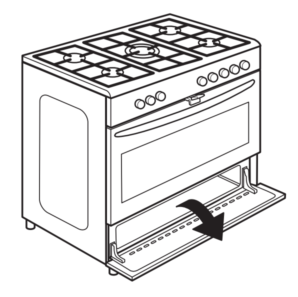


3. Wechseln Sie die Lampe aus (siehe nachstehenden Hinweis).
4. Bringen Sie die Lampenabdeckung an.
5. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts wieder in die Steckdose.

HINWEIS: benutzen Sie nur Lampen 15 W 230 V des Typs E-14, T300°C, sie sind von unserem autorisierten Kundendienst erhältlich.

WICHTIG: Der Backofen darf nicht betrieben werden, wenn die Lampenabdeckung nicht montiert ist.

Schubladenfach



In das Schubladenfach (unter dem Backofen) dürfen keine brennbaren Materialien und keine Gegenstände aus Plastik gelegt werden.

Störung - Was tun?

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Das Gerät funktioniert nicht	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, das Gerät ist nicht angeschlossen	Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an
Der Backofen funktioniert nicht	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, das Gerät ist nicht angeschlossen	Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an
	Der Bedienknopf “Funktionen” des Backofens steht auf 0	Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Garfunktion.
	Der Bedienknopf “Funktionen” des Backofens steht auf	Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Garfunktion.
Der Brenner zündet nicht	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, das Gerät ist nicht angeschlossen	Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an
	Die Gasleitung ist geschlossen	Öffnen Sie die Gasleitung oder die Gasflasche
	Die Brenneröffnungen sind versiegelt oder verschmutzt	Reinigen Sie den Brenner (Siehe Abschnitt "Reinigung und Pflege")
	Der Brenner wurde nach der Reinigung falsch aufgesetzt	Setzen Sie den Brenner nach der Reinigung korrekt auf (Siehe Abschnitt "Reinigung und Pflege")
	Die Brennerkappe wurde nach der Reinigung falsch aufgesetzt	Setzen Sie die Brennerkappe nach der Reinigung korrekt auf (Siehe Abschnitt "Reinigung und Pflege")
Der Brenner geht immer wieder aus	Der Zündvorgang wird zu schnell ausgeführt	Wiederholen Sie den Zündvorgang und drehen Sie den Knopf auf das Symbol für die kleine Flamme

Bevor Sie den autorisierten Kundendienst kontaktieren

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der (in "Störung - was tun?") beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Ist die Störung behoben?

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, kontaktieren Sie bitte den autorisierten IKEA Kundendienst.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- die Art der Störung,
- der genaue Gerätetyp und die Modellnummer,
- die Nummer des autorisierten Service-Centers (die Ziffer hinter dem Wort "Service"auf dem Typenschild) befindet sich an der Rückseite des Produkts;

SERVICE 0000 000 00000

- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

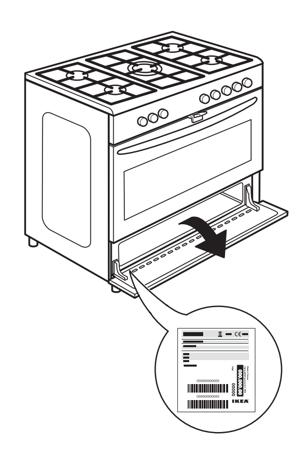
Wenden Sie sich für Reparaturen an einen autorisierten IKEA Kundendienst.
Die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann die Sicherheit und die Qualität des Produktes beeinträchtigen.

Technische Daten

Art des Produkts		Frei stehender Herd
Abmessungen	Breite mm	900
	Höhe mm	905-975
	Tiefe mm	600
Anzahl der Backofen-Funktionen		8
Fläche des größten Backblechs cm^2		1590
Oberes Heizelement W		1400
Unter-/Oberhitze Heizelement W		1560
Grillelement W		2000
Gebläse Heizelement W		2755
Kühlgebläse W		20
Backofenlampe W		15
Backofenventilator, Wattzahl W		20
Gesamtleistung W		2820
Technisches Datenblatt des Produkt ist gemäß der von der Kommission festgelegten Norm (EU) Nr. 65/2014		
Name des Herstellers oder Handelsmarke		IKEA
Modellnummer		GRILJERA 60316803, GRILJERA 80316802
Energieeffizienzindex		104
Energieeffizienzklasse (niedrigster Verbrauch)		A
Energieverbrauch Funktion Ober-/Unterhitze (Energieverbrauch bei Standardbeladung + Ober-/Unterhitze) kWh/Zyklus		1,30
Energieverbrauch Gebläse Heißluft-Funktion (Energieverbrauch bei Standardbeladung + Heißluft) kWh/Zyklus		0,95
Anzahl der Garräume		1
Zusätzliche Produktinformation ist gemäß der von der Kommission festgelegten Norm (EU) Nr. 66/2014		
Produkt Gewicht Kg		74
Heizquelle Garraum		Elektrisch

Nutzinhalt Gemessen ohne seitliche Gitter und mit abgenommenen Pyrolysepaneelen l	86
Kochfeld Energiequelle	Gas
Anzahl der Gasbrenner	5
Energieeffizienz für 1. Brenner - vorn links 3,0 kW	58,0
Energieeffizienz für 2. Brenner - hinten links 1,8 kW	59,0
Energieeffizienz für 3. Brenner - Mitte 3,8 kW	52,0
Energieeffizienz für 4. Brenner - vorn rechts 1,0 kW	nicht erforderlich
Energieeffizienz für 5. Brenner - hinten rechts 1,8 kW	59,0
Energieeffizienz für Gas-Kochfeld	57,0

Die Technischen Daten können dem Typenschild in der Schublade des Geräts und dem Energie-Etikett entnommen werden.



Aufstellung

Dieses Gerät ist Klasse 1 (frei stehendes Gerät). Prüfen Sie nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder kontaktieren Sie Ihren nächsten autorisierten Kundendienst. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Verpackungsunterlage nehmen. Dieses Gerät ist nicht für eine Insel-Installation geeignet.

Vorbereitung des Einbauschranks

Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90 °C). Schneiden Sie den Unterbauschrank vor dem Einschub des Backofens in die Aussparung auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

Allgemeine Hinweise
Vor der Inbetriebnahme

Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
Das Typenschild in der Schublade darf nicht entfernt werden.
Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine Stunde bei dieser Temperatur eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs

Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
Gießen Sie niemals Wasser in einen heißen Backofen, da dies die Emailbeschichtung beschädigen kann.
Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

So bauen Sie die Stellfüße ein

Dieses Gerät ist mit 4 Stellfüßen ausgestattet, mit denen die Höhenverstellung auf die Einbaumöbelhöhe möglich ist. Für die Einpassung neigen Sie das Gerät und schrauben die 4 Füße in die Spezialgewinde in den Ecken (siehe Abb. 1).

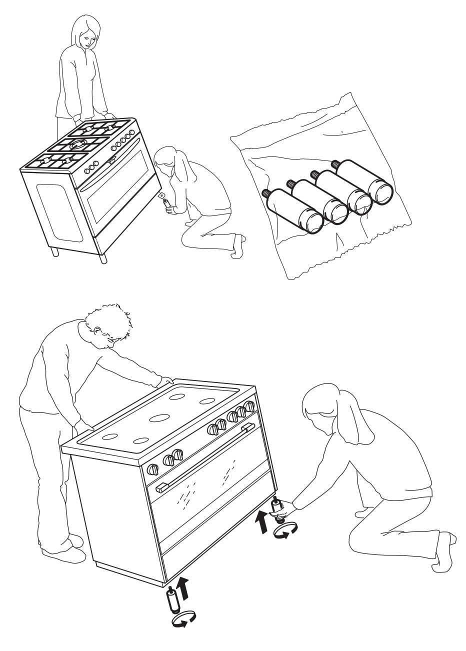


Abb. 1

Sichern Sie den Herd an der Wand

⚠ **WARNUNG!** Der Herd muss an der Wand befestigt werden.

Die Zubehörteile für die Wandmontage sind nicht im Lieferumfang enthalten, da die Wände jeweils aus verschiedenem Material bestehen können, wofür verschiedene Montageelemente nötig sind. Bitte verwenden Sie für die Wände Ihres Hauses und für das Gerätegewicht geeignete Montagesysteme. Für nähere Details kontaktieren Sie einen Spezial-Händler.

Bohren Sie zwei Wandbohrungen ca. 720 mm über und 20 mm innerhalb der Unterkante der Seiten des Herds (wie in Abb. 1 gezeigt, Position F), so dass sie vom Herd selbst verdeckt werden (siehe Abb. 2).

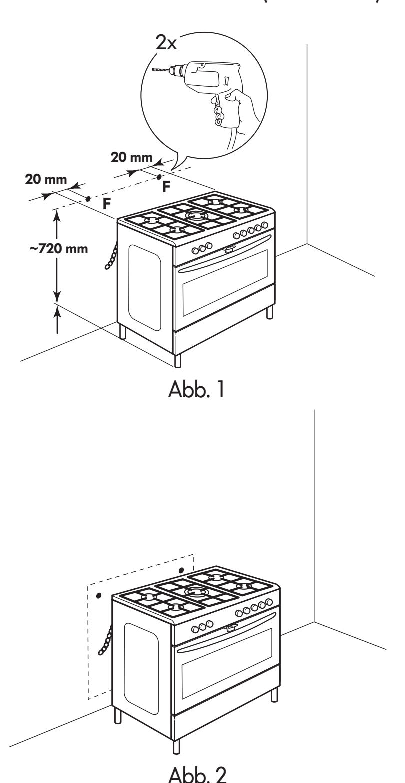


Abb. 1

Abb. 2

Setzen Sie Schraubhaken G in die Bohrungen F ein (Abb. 3)

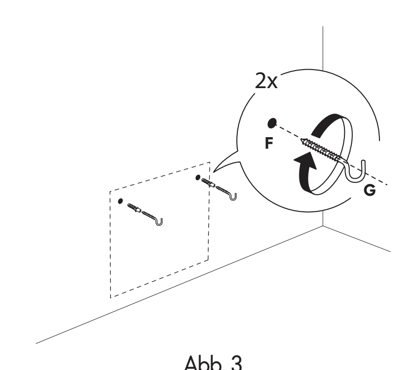


Abb. 3

Sichern Sie die Kette am Haken G wie in Abb. 4 gezeigt, Position C.

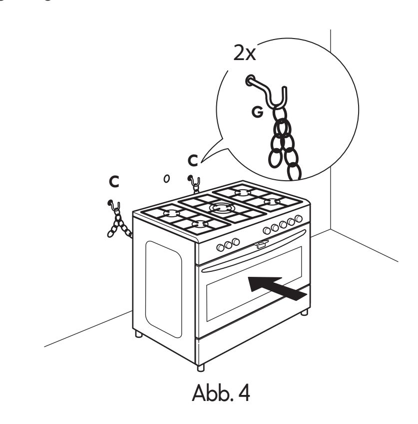


Abb. 4

DÜSENTABELLE

ⓘ **KATEGORIE II2H3B/P (AT)**
II2ELL3B/P (DE)

Gasart	Brennertyp	Düsenmar-kierung	Nennwär-meleistung kW	Nennver-brauch	Reduzierte Wärmeleis-tung kW	Gasdruck mbar		
						Min.	Nenn.	Max.
Erdgas (Methan) **G20**	Hochleistungsbrenner Schnellbrenner Garbrenner Schwachbrenner	135 (K) 117 (Y) 98 (Z) 75 (X)	3,80 3,00 1,80 1,00	362 l/h 286 l/h 171 l/h 95 l/h	1,60 0,80 0,60 0,40	17	20	25
* Erdgas (Methan) **G25**	Hochleistungsbrenner Schnellbrenner Garbrenner Schwachbrenner	152 (F3) 138 (F3) 106 (Y) 77 (F1)	3,80 3,00 1,80 1,00	421 l/h 332 l/h 199 l/h 111 l/h	1,60 0,80 0,60 0,40	18	20	25
Flüssiges Erdölgas (Butan) **G30** (Propan) **G31**	Hochleistungsbrenner Schnellbrenner Garbrenner Schwachbrenner	75 (F4) 75 (S) 58 (M) 43 (H2)	3,50 3,00 1,80 1,00	276 g/h 218 g/h 131 g/h 73 g/h	1,70 1,00 0,70 0,50	42,5	50	57,5

Gasart	Modellkonfiguration 5 BRENNER	Nennwärmeleistung kW	Gesamtnenn-verbrauch	Erforderliche Luft (m^3) für die Verbrennung von 1 m^3 Gas
G20 20 mbar	1 HOCHLEISTUNGSBRENNER - 1 SCHNELLBRENNER - 2 GARBRENNER - 1 SCHWACHBRENNER	11,40	1085 l/h	9,52
* **G25** 20 mbar	1 HOCHLEISTUNGSBRENNER - 1 SCHNELLBRENNER - 2 GARBRENNER - 1 SCHWACHBRENNER	11,40	1262 l/h	8.187
G30/ G31 50 mbar	1 HOCHLEISTUNGSBRENNER - 1 SCHNELLBRENNER - 2 GARBRENNER - 1 SCHWACHBRENNER	11,40	829 g/h	30,94

* FÜR ÖSTERREICH NICHT VORGESEHEN

SPANNUNGSVERSORGUNG: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Gasanschluss

⚠ **WARNUNG!** Diese Arbeit darf nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Nähere Informationen und Anweisungen für den Gasanschluss finden Sie in der Düsentabelle und in der für Ihr Land geltenden Norm.

Der Gasanschluss muss den örtlichen Vorschriften entsprechen.

Das Gerät muss unter Einhaltung der lokalen Vorschriften mit einem starren Kupfer- oder Stahlrohr oder mit einem Gummischlauch an das Gasnetz oder an eine Gasflasche angeschlossen werden.

Die max. Schlauchlänge beträgt 2 m.

Der Schlauch muss direkt am Auslassanschluss (Abb. 1) angeschlossen werden; davor muss zuerst sichergestellt werden, dass ein evtl. vorhandenes Verlängerungskabel des Geräts entfernt ist.

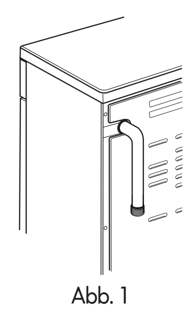


Abb. 1

WICHTIG: wird ein Gummischlauch verwendet, muss er so installiert werden, dass er keinesfalls mit heißen Teilen an der Rückseite des Geräts oder der Küche in Berührung kommt. Er muss hindernisfrei und an einer Stelle so verlegt werden, dass er über die gesamte Länge kontrolliert werden kann (Abb. 2).

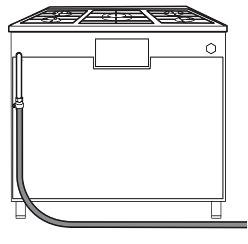


Abb. 2

Nach dem Anschluss des Gerätes an die Gasversorgung die Installation mit Seifenwasser auf Gaslecks prüfen.

Der Schlauch muss laut Abb. 3, 4 und 5 unter Beachtung der örtlichen Sicherheitsvorschriften angeschlossen werden

NUR FRANKREICH: installieren Sie den konischen Anschluss (B), der mit dem Gerät mitgeliefert wurde.

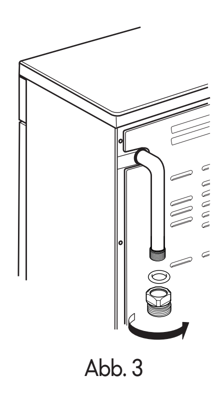


Abb. 3

Die max. Länge des Gummischlauchs beträgt 2 m. Er muss ein Standardschlauch sein und er muss innerhalb des aufgedruckten Datums ersetzt werden.

WICHTIG: Vor Wartungsarbeiten immer den Hahn der Gasversorgung schließen.

Anschlussdetails finden Sie in der Düsentabelle.

Gaseinstellung

Einstellungen

- Das Gerät muss vor Beginn von Einstellarbeiten vom Stromnetz getrennt werden, indem Sie den Stecker ziehen.
- Nach Einstellungen oder Justierungen sind alle Dichtungen vom Techniker wieder einzusetzen bzw. zu ersetzen.
- Die Einstellung der Reduzierrate (Einköcheln/ Simmern) darf nur dann vorgenommen werden, wenn die Brenner mit Erdgas betrieben werden; arbeiten die Brenner mit LPG-Flüssiggas, muss die Schraube vollständig nach unten zugedreht sein (im Uhrzeigersinn).
- Eine "Primärlufteinstellung" an den Gasbrennern des Kochfelds ist nicht erforderlich.

Hähne

Alle Gashähne sind konische Stifttypen mit nur einer Durchgangsrichtung. Die Einstellung der Position für die "Reduzierrate" erfolgt so:

- Schalten Sie den Brenner ein und setzen Sie den Knopf auf die Position "Reduzierrate" (kleine Flamme).
- Entfernen Sie den Knopf (A) des Hahns, an dem er befestigt ist, indem Sie ganz einfach auf das Gestänge drücken.
- Wenn der Hahn mit einer Flammenausfallvorrichtung ausgestattet ist, befindet sich die Einstellschraube (V) über dem Schaft (Abb. 4) oder seitlich am Schaft (Abb. 5).
- Prüfen Sie, dass die Flamme nicht erlischt, wenn der Knopf abrupt von der Position "Volle Leistung" auf die Position "Reduzierrate" umgeschaltet wird.

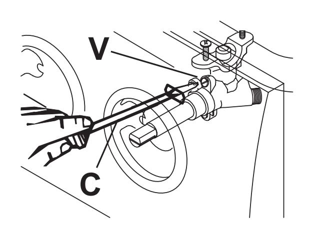


Abb. 4

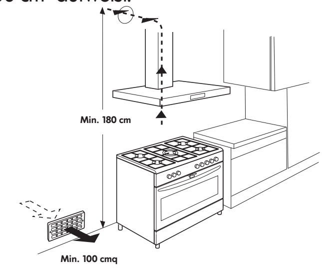
Abb. 5

Gasbetriebene Geräte

Dieses Gerät ist nicht an eine Rauchabzugsvorrichtung angeschlossen. Es muss daher in Entsprechung der einschlägigen geltenden örtlichen Installationsvorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist dabei den anwendbaren Normen hinsichtlich der Raumbelüftung zu schenken.

Raumbelüftung

Das Gerät darf nur entsprechend den gültigen und lokalen Bestimmungen und nur in einem gut belüfteten Raum aufgestellt und benutzt werden, der über Wandöffnungen oder Luftkanäle verfügt, die eine angemessene natürliche oder Zwangsbelüftung und die notwendige Luftmenge für die Verbrennung und den Luftaustausch gewährleisten. Wenn sich nur dieses Gasgerät in dem Raum befindet, muss über dem Herd eine Abzugshaube mit natürlicher und direkter Absaugung der Luft und mit einem senkrechten Abluftrohr installiert werden, dessen Länge mindestens zweimal so groß ist wie der Rohrdurchmesser und das einen Mindestquerschnitt von 100 cm^2 aufweist.



Für die unerlässliche Frischluftzufuhr in den Raum muss eine ähnliche Direktöffnung nach außen mit mindestens 100 cm^2 in einer Höhe nahe dem Boden angebracht werden, sodass keine Gefahr besteht, dass sie innen oder außen versperrt wird und so die korrekte Verbrennung der Brenner beeinträchtigt und den Abzug der Abluft behindert; sie muss einen Höhenunterschied von mindestens 180 cm in Bezug auf die Auslassöffnung aufweisen.
Die für die Verbrennung erforderliche Luftmenge darf nicht geringer als 2 m^3/h für jedes kW Leistung sein (siehe die Gesamtleistung in kW auf dem Typenschild).
In allen anderen Fällen, in denen andere Geräte in dem Raum benutzt werden oder wenn keine natürliche Belüftung möglich ist oder wenn indirekte und Zwangsbelüftung erforderlich sind, wenden Sie sich an einen Fachmann für die Installation eines den einschlägigen Bestimmungen entsprechenden Belüftungssystem.
Bereits von anderen Geräten benutzte Abzugskanäle dürfen nicht für die Rauchgasabführung von Verbrennungsprodukten verwendet werden.

WICHTIG: Die Abdeckung der Möbel muss aus hitzebeständigem (min. 90°C) Material ausgeführt sein.

Anschluss an das Stromnetz

Der Anschluss an das Stromnetz muss gemäß den geltenden Normen und Gesetzen erfolgen.
Prüfen Sie vor dem elektrischen Anschluss bitte Folgendes:

- Das System und die Wattzahl der elektrischen Schuko-Steckdosen müssen für die maximale Leistung des Geräts ausgelegt sein (siehe das Typenschild auf der Rückseite des Geräts).
- Die Schuko-Steckdose oder das System ist vorschriftsmäßig installiert und geerdet. Bei Nichterfüllung der Anweisungen lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.
- Stecker und Schuko-Steckdose bzw. der Allpolschalter müssen nach der Installation des Geräts zugänglich sein.

Beim Anschluss des Geräts an das Stromnetz mit einem Schuko-Stecker:

- Stecken Sie den Netzstecker an eine Standard-Schuko-Steckdose, die für die auf dem Typenschild genannte Last ausgelegt ist. Schließen Sie die Adern unbedingt in der unten genannten Weise an, und **denken Sie daran, dass das Erdkabel länger sein muss als die Phasenkabel:**

Buchstabe L (Phase) = braune Ader

Buchstabe N (Neutral) = blaue Ader

Symbol ⏚ (Erde) = grün/gelbe Ader

- Das Stromkabel muss so verlegt werden, dass keine Teile daran jeweils einer Temperatur von 75 °C ausgesetzt sind.
- Benutzen Sie für den Anschluss keine Adapter oder Nebenschlüsse, da diese zu falschen Kontakten und gefährlicher Überhitzung führen können.

Bei direktem Anschluss an das Stromnetz:

- Bei der Installation des Geräts muss ein passender allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Das Erdkabel darf dabei nicht durch den Schalter ausgeschaltet werden.

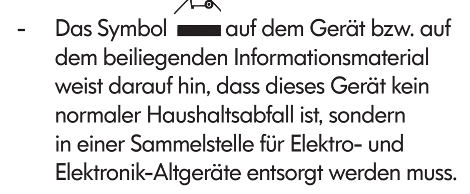
Umweltschutz

Entsorgung von Verpackungsmaterial

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wieder verwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♲). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.



- Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.
- Das Kochfeld des Geräts ist mit Brennern unterschiedlicher Durchmesser ausgestattet. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Brenner entspricht oder etwas größer ist.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

Brenner	Max. Topfdurchmesser
Hochleistungsbrenner	240 mm
Schnellbrenner	220 mm
Mittelbrenner	180 mm
Schwachbrenner	140 mm

- Bedecken Sie die Töpfe beim Kochen nach Möglichkeit mit einem Deckel.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.

Konformitätserklärung CE

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der “Niederspannungsrichtlinie” 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der Richtlinie 2009/142/EG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht (außer: EEC 90/396).

Bezug zu den nationalen Sicherheitsvorschriften

Das Gesetz schreibt vor, dass Gasinstallationen nur von Fachpersonal vorgenommen werden dürfen. Die Installation muss in Übereinstimmung mit den TRGI (Technische Richtlinien für Gasanschlüsse) und/oder TRF (Technische Richtlinien für Flüssiggas) erfolgen. Der falsche Anschluss eines Geräts kann strafbar sein. Achten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit auf die Einhaltung aller Vorschriften.

IKEA GARANTIE

Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?
Die Garantie gilt fünf (5) Jahre ab dem Kaufdatum von bei IKEA gekauften Geräten, es sei denn, es handelt sich um Geräte der Marke “LAGAN”. Bei diesen Geräten gilt eine Garantie von zwei (2) Jahren. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Welche Geräte sind nicht von der 5-(Fünf)-Jahres-Garantie abgedeckt?
Die Geräte der Marke LAGAN und alle bei IKEA vor dem 1. August 2007 gekauften Geräte.

Wer übernimmt den Service?
IKEA führt die Serviceleistungen über sein eigenes Kundendienstnetz oder einen autorisierten Servicepartner aus.

Was deckt diese Garantie ab?
Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum des Einkaufs bei IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift “Was deckt die Garantie nicht ab?” erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die jeweiligen örtlichen Bestimmungen gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was unternimmt IKEA, um das Problem zu lösen?
Der IKEA Kundendienst begutachtet das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.

Was deckt diese Garantie nicht ab?
- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäßer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, inklusive von Korrosions- oder Wasserschäden diese sind nicht beschränkt auf Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser, Beschädigungen durch aussergewöhnliche Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleißteile wie Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Zufallsschäden durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Wasch-/Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.
- Fälle, in welchen der gerufene Servicetechniker keinen Fehler finden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder -einem

Servicevertragspartner ausgeführt oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmäßige Installation erforderliche Reparaturen.
- Die reparatur von Schäden, die durch eine gewerbliche Nutzung des Gerätes entstanden sind. gewerbliche Nutzung des Gerätes.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.
- Kosten für die Installation des IKEA-Gerätes.
  Wenn jedoch der IKEA-Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen
IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land jedoch unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt bzw. erweitert. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich
Für Geräte, die einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäß den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät gemäß der Montageanleitung und gemäß:
- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- den Montageinstruktionen und Informationen im Benutzerhandbuch entspricht.

Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte
Der IKEA-Service steht Ihnen bei folgenden Fragen / Anliegen gerne zur Verfügung:
- Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörper
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, sich vorher die Montage- und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

So erreichen Sie unseren Service



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.

Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell helfen können, bitten wir Sie, die in diesem Handbuch aufgeführten Rufnummern zu verwenden. Wenden Sie sich jeweils an die für den betreffenden Gerätetyp angegebene Rufnummer. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die

12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.

BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG GUT AUF!
Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Kaufbeleg ist auch die IKEA Bezeichnung und Artikelnummer (8-stelliger Code) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?
Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen, bitten wir Sie, sich an Ihr nächstgelegenes IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, sich vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.

İçindekiler

Güvenlikle ilgili bilgiler

Sizin ve başkalarının güvenliği büyük önem taşır.
Bu kılavuz ve cihazda belirtilen güvenlik uyarıları okunmalı ve daima dikkate alınmalıdır.
⚠ Bu tehlike işaretidir. Emniyetle ilgili konularda, kullanıcıları kendilerine ve başkalarına yönelik tehlikelere karşı uyarır.
Tüm güvenlik uyarılarının önünde tehlike işareti ve aşağıdaki terimler bulunur:
⚠ **TEHLİKE!** Önlenmezse mutlaka ağır yaralanmaya yol açacak tehlikeli bir durumu belirtir.
⚠ **UYARI!** Önlenmezse muhtemelen ağır yaralanmaya yol açabilecek tehlikeli bir durumu belirtir. Tüm güvenlik uyarıları mevcut potansiyel riskle ilgili spesifik bilgiler verir ve cihazın yanlış kullanımından kaynaklanabilecek yaralanma, hasar ve elektrik çarpması riskinin nasıl azaltılabileceğini açıklar.
Aşağıdaki talimatlara harfiyen uyun:

- Tüm paket açma ve montaj işlemlerini yapmak için koruyucu eldiven kullanın.
- Herhangi bir montaj işi yapılmadan önce, cihazın elektrik fişi prizden çekilmiş olmalıdır.
- Montaj ve bakım işleri yetkili bir teknisyen tarafından, üreticinin talimatlarına ve yerel güvenlik yönetmeliklerine uygun şekilde yapılmalıdır. Kullanma kılavuzunda özellikle belirtilmedikçe, cihazın hiçbir parçasını tamir etmeyin ve değiştirmeyin.
- Elektrik kablosu sadece, kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından değiştirilmelidir. Bir yetkili servis ile temasa geçin.
- Cihazın topraklanması kanunen zorunludur.
- Elektrik kablosu prize takıldığında, cihazı elektriğe bağlamak için yetecek bir uzunlukta olmalıdır.

Bu cihazın yakınında benzin veya diğer yanıcı buharları ve sıvıları saklamayın ya da kullanmayın.
Gaz kokusu alırsanız yapılacaklar:

- Herhangi bir cihazı aydınlatmaya çalışmayın.
- Herhangi bir elektrik düğmesine dokunmayın.

- Binanızın içinde herhangi bir telefon kullanmayın.
- Hemen bir komşunuzun telefonundan gaz şirketinizi arayın. Gaz şirketinin talimatlarını izleyin.
- Gaz şirketinize ulaşamazsanız itfaiyeyi arayın.
- Montaj ve servis işlemleri yetkili bir montaj teknisyeni, servis temsilcisi veya gaz şirketi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı yalnızca iyi havalandırılmış odalarda kullanın.
- Elektrik ve gaz bağlantıları yerel mevzuata uygun olmalıdır.
- Cihaz monte edildiğinde, aşırı gerilim kategorisi III kapsamında bağlantının tamamen kesilmesini sağlayan, tüm kutuplarında (en az 3 mm) kontak ayırımlı, çok kutuplu bir devre kesici takılmalı ve ulusal kablo tesisat tüzüklerine uygun olarak sabit kablo tesisatına dahil edilmelidir.
- Uzatma kablolarını veya üçlü prizleri kullanmayın.
- Cihazın fişini çıkarmak için kablosundan çekmeyin.
- Elektrikli parçalar, montajdan sonra kullanıcının erişemeyeceği bir konumda olmalıdır.
- İndüksiyon plakasının yüzeyi çatlamışsa bunu kullanmayın ve elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatın (yalnızca indüksiyon fonksiyonu olan modeller için).
- Gaz bağlantısı için yalnızca esnek veya sert metal hortum kullanın.
- Cihaza vücudunuzun ıslak bir yeriyle dokunmayın ve cihazı çıplak ayaklıyken çalıştırmayın.
- Bu cihaz, sadece evde kullanım amacıyla yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka hiçbir türde kullanıma izin verilmez (örn.: odayı ısıtma). Üretici, kumandaların uygunsuz kullanımından veya hatalı ayarlanmasından kaynaklanan her türlü sorumluluğu reddeder.
- Gazlı bir cihazın kullanılması sonucunda odada ısı ve nem ortaya çıkar. Odanın iyi havalandırılmış olduğundan emin olun veya çıkış kanalı olan bir davlumbaz monte edin.
- Ev hayvanları cihazdan uzak tutulmalıdır.
- Uzun süreli kullanım durumunda, ek havalandırma gerekli olabilir (pencere açarak veya davlumbazın hızını artırarak).
- Kullanımdan sonra, düğmelerin kapalı konumda olduğundan emin olun ve ana gaz besleme musluğunu veya tüp valfini kapatın.
- Aşırı ısınan sıvı ve katı yağlar kolayca alev alabilir. Katı yağ, yağ veya alkol bakımından

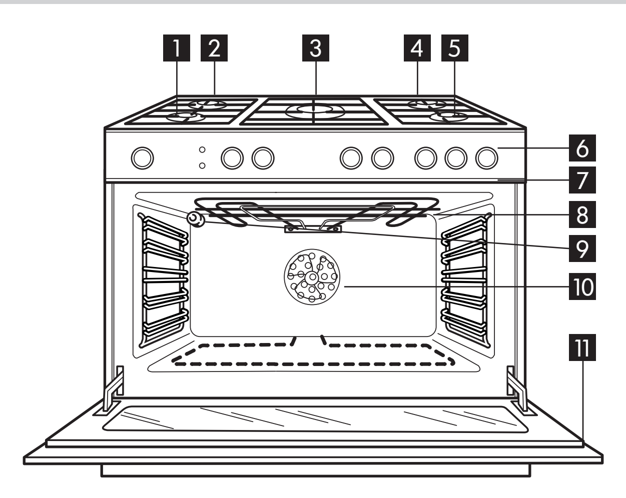
zengin yiyecekler pişirirken her zaman dikkatli olun.
- Bir ocağın üzerinde katı veya sıvı yağ ile gözetimsiz pişirme tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. Bir yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayın, bunun yerine cihazı kapatın ve ardından alevleri ör. bir kapak veya yangın battaniyesiyle örtün.

Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerinde eşya saklamayın.
- Ambalaj malzemelerini çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.
- Temizlikten veya bakımdan önce ocağın soğumasını bekleyin.
- Bu cihaz 8 yaşında ve daha büyük çocuklar ile fiziksel, duyusal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, bu kişiler gözetim altında tutulduğu veya cihazın güvenli kullanımı hakkında önceden bilgilendirildiği ve yanlış kullanımın getireceği tehlikeleri anlamaları sağlandığı taktirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir. Temizlik ve kullanıcının yapması gereken bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazın erişilebilir parçaları, kullanım sırasında çok fazla ısınabilir. Küçük çocukların cihazdan uzak tutulması ve cihazla oynamadıklarından emin olacak şekilde gözetim altında tutulması gerekir.
- Cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım esnasında ısınır. Isıtıcı elemanlara dokunulmaması için dikkatli olunmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar, devamlı gözetim altında olmadıkları sürece cihazdan uzak tutulmalıdır.
- Kullanım sırasında ve sonrasında, cihazın ısınan parçalarına veya iç yüzeylerine dokunmayın – yanma riski vardır. Parçaları yeterince soğumadan, cihazın giysilerle veya diğer yanabilir maddelerle temas etmesine izin vermeyin.
- Pişirme bittikten sonra cihaz kapağını açarken dikkatli olun, fırın kapağını tam açmadan sıcak havanın veya buharın azar azar çıkmasını bekleyin. Cihazın kapağı kapalıyken, içindeki sıcak hava kontrol panelinin üzerindeki havalandırma deliklerinden dışarı verilir. Havalandırma deliklerini tıkamayın.
- Isıtma elemanlarına dokunmamak için dikkatli olarak, fırın tepsilerini ve aksesuarları çıkarmak için fırın

eldiveni kullanın.
- Cihazın içine veya yakınına yanıcı maddeler koymayın; cihaz yanlışlıkla çalıştırılırsa yangın çıkabilir.
- Cihazın içinde, kapağı kapalı olan kavanozları veya kapları ısıtmayın ve pişirmeyin. İçerisinde oluşacak basınç kavanozun patlamasına neden olarak cihaza zarar verebilir.
- Sentetik malzemeden yapılmış kaplar kullanmayın.
- Aşırı ısınan sıvı ve katı yağlar kolayca alev alabilir. Bol katı veya sıvı yağı olan yemekler pişirirken daima tetikte olun.
- Yiyecek kızartma işlemi sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.
- Yemek pişirirken alkollü içecekler kullanılıyorsa (ör. rom, konyak, şarap), alkolün yüksek sıcaklıklarda buharlaştığını unutmayın. Bunun sonucunda alkolden çıkan buharlar, elektrikli ısıtma parçasıyla temas edince alev alabilir.
- Asla buharlı temizleme cihazları kullanmayın.
- Piroliz devri esnasında fırına dokunmayın. Piroliz işlemi esnasında (sadece Piroliz fonksiyonu olan fırınlar için) çocukları fırından uzak tutun.
- Fırın kapak camını temizlemek amacıyla sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar camın bozulmasına neden olabilir.
- Elektrik çarpması riskini önlemek için, lambayı değiştirmeden önce cihazı kapattığınızdan emin olun.
- Bu ürün dış mekanda monte edilmek veya çalıştırılmak amacıyla tasarlanmamıştır. Bu talimatları saklayın.

Beyaz eşyaların imhası
- Bu cihaz geri dönüştürülebilir veya yeniden kullanılabilir malzemelerle üretilmiştir. Yerel atık imha yönetmeliklerine uygun olarak çöpe atılmalıdır. Cihazı atmadan önce, elektrik kablosunu kesin.
- Elektrikli ev eşyalarına ilişkin işlemler, geri kazanım ve geri dönüşümle ilgili ayrıntılı bilgi için ilgili yerel makamlarınızla, ev atıklarını toplama hizmetleriyle veya cihazı satın aldığınız yer ile temasa geçin.

Ürün tanımı



Pişirme yüzeyi

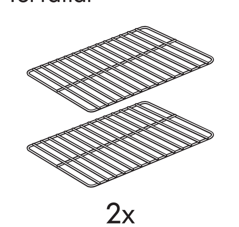
1 Hızlı ocak
2 Yarı hızlı ocak
3 Üç halkalı ocak
4 Yarı hızlı ocak
5 Yardımcı ocak

Fırın

6 Kontrol paneli
7 Havalandırma deliği
8 Izgara rezistansı
9 Arka lamba
10 Fırın fanı
11 Fırın kapağı

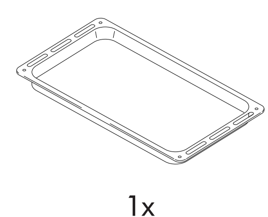
Aksesuarlar

Tel raflar



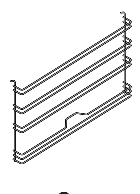
2x

Damlama tepsisi



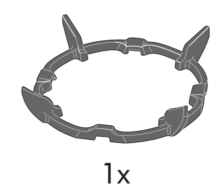
1x

Yan ızgaralar



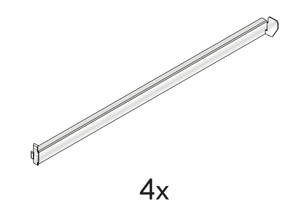
2x

Wok adaptörü



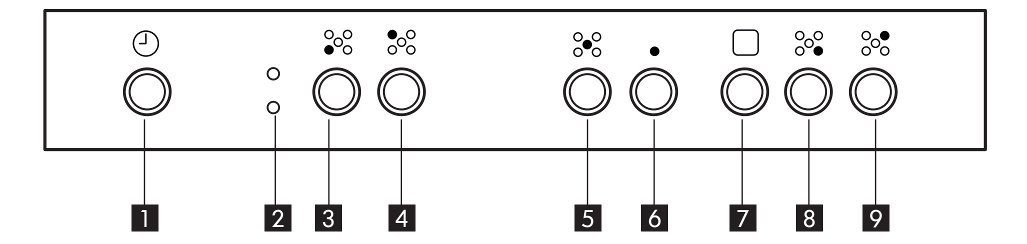
1x

Teleskopik ray



4x

Kontrol paneli



Fırın kontrolleri

1 Pişirme süresi seçme düğmesi
6 Termostat seçme düğmesi
2 Sarı termostat led lambası
Kırmızı fırın led lambası
7 Fonksiyon seçme düğmesi

Pişirme yüzeyi kontrolleri

3 Sol ön ocak kontrol düğmesi*
4 Sol arka ocak kontrol düğmesi*
5 Orta ocak kontrol düğmesi*
8 Sağ ön ocak kontrol düğmesi*
9 Sağ arka ocak kontrol düğmesi*
* Fırın ve pişirme yüzeyi kontrol düğmeleri birbiriyle değiştirilemez.
Temizlik veya servis işlemlerinden sonra, bu düğmeler ilk konumlarına getirilmelidir.

Fırının açılması

- Seçme düğmesini gerekli fonksiyona çevirin. Kırmızı fırın lambası yanar.
- Termostat düğmesini saat yönünde çevirerek gerekli sıcaklık seviyesine ayarlayın. Turuncu termostat ışığı yanar, fırın seçilen sıcaklığa ulaşınca tekrar söner. Pişirme bitince, düğmeleri ● konumuna çevirin.

Pişirme süresi seçme düğmesi

Pişirme süresini ayarlamak için, gerekli pişirme fonksiyonunu seçtikten sonra, düğmeyi saat yönünde çevirin ve ardından tersi yönde çevirerek istediğiniz pişirme süresine getirin.
Bu seçim düğmesi pişirme süresini 1 ile 55 dakika arasında ayarlamak için kullanılabilir.

Pişirme yüzeyini çalıştırma
Gazlı ocakları kullanma

Aşağıdaki simgeler ön panelde her düğmenin yanında bulunur:

Tam daire	●	**Musluk kapalı**
Büyük alev	🔥	**Maks. açılma**
Küçük alev	🔥	**Min. açılma**

Minimum konum düğmenin tamamen saat yönünün tersine doğru çevrildiği konumdur. Tüm çalışma konumları min. ve maks. konumlar arasında seçilmeli ve asla maks. ve kapalı konumları arasında olmamalıdır.

Otomatik elektrikli ateşleme

Ocaklardan birini yakmak için, ocağa karşılık gelen düğmeye basın ve saat yönünün tersine doğru Maks. konumuna getirin. Ocağın otomatik yanması için düğmeyi basılı tutun. Elektrik arızası veya akım bulunmaması durumunda, ocak kibritle de yakılabilir.

Güvenlik valfi

Ocakları yakmak için yukarıda belirtilenlerle aynı işlemleri yapın. Düğmeler açılma konumuna çevrildikten sonra yaklaşık 10 saniye boyunca basılı tutulmalıdır.
Herhangi bir nedenle ocak alevi sönerse güvenlik valfi ilgili ocağın gazını kesecek şekilde otomatik olarak devreye girer.

Günlük kullanım

Fırın fonksiyonları		Fonksiyonun açıklaması
0	**Fırın KAPALI**	-
	FANLI IZGARA	Büyük parça etlerin ızgarasını yapmak için kullanılır (rozbif ve diğer rosto etler). Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır. Et pişirirken, birinci/ikinci kata yerleştirilen damlama tepsisine biraz su koymanızı öneririz. Böylece duman ve yağ sıçramaları azalacaktır. Izgara sırasında eti ters çevirin.
	IZGARA	Biftek, kebap ve sosis ızgara yapmak, sebze graten pişirmek ve ekmek kızartmak için kullanılır. Fırını 3-5 dakika boyunca ön-ısıtmaya tabi tutun. Pişirme için 4. katı kullanmanızı öneririz. Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır. Et pişirirken yağ sıçramalarını ve dumanları önlemek için, damla tepsisine (3. katta) biraz su koyun.
	FANLI HAVA DOLAŞIMI	Aynı anda en fazla iki rafta ve aynı sıcaklıkta pişirilmesi gereken çeşitli yiyecekleri (örneğin balık, sebze, kek) pişirmek içindir. Bu fonksiyon, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir. Sadece tek bir rafta pişirmek için 2. katı kullanın. İki rafta birden pişirmek için, 1. ve 3. katı kullanın. Fırını gerekli sıcaklığa önceden ısıtın ve ayarlanan sıcaklığa ulaşılınca yemeği fırına koyun.
	FANLI ALT ISITMA	Yemek pişirmeyi çok sıvı bir kıvamla tamamlamak ve gevrek, altın rengi tabanlar elde etmek için. Ayrıca soslara kıvam vermek için de kullanışlıdır. Yiyeceğin 2. pişirme katında yerleştirilmesi önerilir. Fırını önceden ısıtın.
	KONVEKSİYONLU PİŞİRME	İçi kremalı (tatlı veya tuzlu) kek veya pastaları tek bir raf katında pişirmede kullanılır. Gerekirse, yiyeceklerin eşit bir şekilde pişmesi için kapların raftaki yerlerini değiştirin.
	KONVEKSİYON	Bir raf üzerinde herhangi türde bir yemek pişirmeye uygun bir fonksiyondur. Fırını gerekli sıcaklığa önceden ısıtın ve ayarlanan sıcaklığa ulaşılınca yemeği fırına koyun. Pişirme için ikinci katı kullanmanızı tavsiye ederiz.
	ÖZEL FONKSİYONLAR	

Fırın fonksiyonları		Fonksiyonun açıklaması
	BUZ ÇÖZME	Yiyeceğin buzunu çözme işlemini hızlandırmak içindir. Yiyeceği orta rafa/kata yerleştirin. Dışarıda kurumasını önlemek için, yiyeceği ambalajı içinde bırakın. Termostat düğmesini 0 konumuna getirin.
	SICAK TUTMA	Yeni pişirilen yemekleri sıcak ve gevrek tutmak için (ör: et, kızartmalar veya börekler). Yiyeceği orta rafa/kata yerleştirin. Termostat düğmesini 50-75 °C konumuna getirin.
	ECO FANLI HAVA	Doldurulmuş rostoları veya parça etleri bir rafta pişirmek için. Bu fonksiyonda yiyeceklerin aşırı kurumasını engelleyen hafif fan desteği kullanılır. Bu, yiyeceklerin aşırı kurumasını engeller. Enerji verimliliğini en üst seviyeye çıkarmak için, pişirme sırasında kapağın açılmaması önerilir. 2. katı kullanmanız tavsiye edilir. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.
	LAMBA	Fırının lambasını yakmak için.

Kullanımla ilgili öneri ve ipuçları

Kekler ve ekmek:

- Ekmek veya kek pişirmeye başlamadan önce fırını en az 15 dakika ısıtın.
- Soğuk hava mayanın kabartmasını durduracağından pişirme sırasında kapağı açmayın.
- Kek piştiğinde, fırını kapatın ve yaklaşık 10 dakika boyunca keki fırında bırakın.
- Kekleri pişirmek için fırınla birlikte verilen emaye fırın tepsisini veya damlama tavasını kullanmayın.
- Kekin piştiğini nasıl anlarsınız?
  Pişirme süresinin bitmesinden 5 dakika önce, kekin en yüksek kısmına bir kek pişirme çubuğu veya şiş sokun. Bu temiz olarak dışarıya çıkarsa kekiniz pişmiş demektir.
- Kek kabarmazsa ne olur? Sonraki seferde daha az sıvı kullanın veya sıcaklığı 10°C düşürün.
- Kek çok kuruysa: Kürdanla küçük delikler açın ve üzerine birkaç damla meyve suyu veya alkollü içecek dökün. Sonraki seferde sıcaklığı 10°C artırın ve daha kısa bir pişirme süresi ayarlayın.
- Kekin üstü çok koyu renkliyse: Sonraki seferde keki daha aşağıdaki bir rafa koyun, daha düşük bir sıcaklıkta, daha uzun süreyle pişirin.
- Kekin üstü yanmışsa: Yanmış katmanı keserek çıkarın ve şekerle kaplayın ya da krema, reçel, krem şanti vb. ile süsleyin.
- Kekin altı çok koyu renkliyse: Sonraki seferde keki daha üstteki bir rafa koyun, daha düşük bir sıcaklıkta pişirin.
- Kekin veya ekmeğin dışı güzel pişmiş ancak içi pişmemişse: Sonraki seferde daha az sıvı kullanın, daha düşük bir sıcaklıkta, daha uzun süreyle pişirin.
- Kek kalıptan çıkmazsa: Kenarların etrafından bir bıçak geçirin, kekin üzerine nemli bir bez yerleştirin ve kalıbı ters çevirin.
  Sonraki seferde kalıbı iyice yağlayın ve üzerine un ve ekmek ufağı serpin.
- Bisküviler pişirme tepsisinden çıkmıyorsa: Tepsiyi yeniden bir süre daha fırına yerleştirin ve bisküvileri soğumadan önce yukarı kaldırın. Bunun yeniden olmasını engellemek için bir dahaki seferde bir yaprak pişirme kağıdı kullanın.

Et

- Et pişirirken gerekli süre 40 dakikadan fazladır, kalan ısıdan yararlanmak için (enerji tasarrufu) fırını pişirme süresi sona ermeden 10 dakika önce kapatın.
- Kapalı bir tencerede pişirilirse rostonuz daha sulu, kapaksız olarak pişirilirse de daha gevrek olur.
- Normalde beyaz et, tavuk ve balıkta orta sıcaklıklara (200°C'den az) ihtiyaç duyulur.
- Kırmızı etleri “az pişmiş” olarak pişirmek için, yüksek sıcaklıklar (200°C'nin üzerinde) ve kısa pişirme süreleri gereklidir.
- Lezzetli bir rosto için, eti yağlayıp baharatlayın.
- Rostonuz sertse: Sonraki seferde eti iyice pişmeye bırakın.
- Rostonuzun üstü veya altı çok koyu renkliyse: Sonraki seferde eti daha yüksek veya daha alçak bir rafa koyun, sıcaklığı düşürün ve daha uzun süreyle pişirin.
- Rostonuz az mı pişmiş? Dilimlere ayırın, dilimleri et suyuyla birlikte pişirme tepsisine dizin ve pişirmeyi tamamlayın.

Izgara

- Yiyecekleri ızgara yapmadan önce az miktarda yağlayın ve lezzetlendirin.
- Izgara sırasında etten damlayan suları yakalamak için her zaman ızgara tavasını kullanın.
- Damlama tavasına her zaman biraz su koyun. Su, yağın yanarak kötü koku ve duman çıkarmasını önler. Buharlaştığı için pişirme sırasında biraz daha su ekleyin.
- Yiyeceği pişirme sırasında yarım tur çevirin.

- Yağlı beyaz et (kaz) ızgarası yapıyorsanız yağın damlayabilmesi için deriyi delin.

Ön ısıtma

Gerekirse fırını Fanlı Hava Dolaşımı fonksiyonu ile 180°C'de önceden ısıtın. Bu boşluğu önceden ısıtmak için kullanılan en hızlı işlevdir.
Ön ısıtma çevrimini başlatmadan önce tüm tepsileri ve rafları çıkarın. Bu, enerji tasarrufu sağlar ve ön ısıtmayı hızlandırır.

Yemek - Hamur İşi Pişirme tabloları

Yiyecekler	Fonksiyon	Ağırlık kg	Alttan başlayarak fırın rafının konumu	Doğal konveksiyonla pişirme		Fanlı konveksiyonla pişirme	
				°C olarak sıcaklıklar	Dakika olarak pişirme süresi	°C olarak sıcaklıklar	Dakika olarak pişirme süresi
ET							
Dana rosto		1	2	220-225	100-120	190	100-120
Biftek		1	1	220-225	40-50	190	40-50
Domuz fırın		1	2	220-225	100-120	190	100-120
Kuzu fırın		1	1	220-225	100-120	190	100-120
AV ETİ							
Tavşan kızartma		1	2	200-Maks.	50-60	200-Maks.	50
Sülün fırın		1	2	200-Maks.	60-70	200-Maks.	60
Keklik fırın		1	2	200-Maks.	50-60	200-Maks.	50
TAVUK							
Fırında tavuk		1	2	220-225	80-90	190	70-80
Hindi kızartma		1	2	220-225	100-120	190	90-110
Ördek kızartma		1	2	220-225	90-110	190	80-100
BALIK							
Fırında balık		1	2	200	30-35	170-190	25-30
Güveçte balık		1	2	175	20-25	160-170	15-20
FIRINDA MAKARNA							
Lazanya		2,5	1	210-225	60-75	225-Maks.	30-40
Fırın rulo makarna		2,5	1	210-225	60-75	225-Maks.	30-40
PİZZA		1	2	225-Maks.	25-30	225-Maks.	20-25
EKMEK		1	2	225-Maks.	20-25	220	20
HAMUR İŞLERİ							
Genel olarak bisküviler			2	190	15	170-190	15
Dış kısmı			2	200	20	190-200	20
Sünger kek		0,8	2	200	40-45	190-200	40-45

Yiyecekler	Fonksi-yon	Ağırlık kg	Alttan başlayarak fırın rafının konumu	Doğal konveksiyonla pişirme		Fanlı konveksiyonla pişirme	
				°C olarak sıcaklıklar	Dakika olarak pişirme süresi	°C olarak sıcaklıklar	Dakika olarak pişirme süresi
PASTALAR							
Pandispanya		0,8	2	190	52	170-190	45
Meyveli pasta		0,8	2	200	65	190-200	65
Çikolatalı pasta		0,8	2	200	45	190-200	45

Tablolarda verilen değerler (sıcaklıklar ve pişirme süreleri) yaklaşık değerlerdir ve herkesin pişirme alışkanlıklarına göre değişebilir. Bu tabloda yalnızca bir raftaki pişirme süreleri belirtilmiştir. Fanlı bir fırında ve birden fazla raf kullanarak pişiriyorsanız (rafları 1. ve 3. ya da 2. ve 4. konumlara yerleştirerek) pişirme süresi 5 ila 10 dakika daha uzun olacaktır.

Izgara tabloları

Yiyecekler	Fonksiyon	Ağırlık kg	Alttan başlayarak fırın rafının konumu	Doğal konveksiyonla pişirme			Fanlı konveksiyonla pişirme		
				°C olarak sıcaklıklar	Dakika olarak pişirme süresi		°C olarak sıcaklıklar	Dakika olarak pişirme süresi	
					1. taraf	2. taraf		1. taraf	2. taraf
ET									
Pirzola		0,50	3	225-Maks.	12-15	12-15	200	15	10
Biftekler		0,15	3	200-225	5	5	=	=	=
Yarım tavuk (her yarı 0,5 kg)		1	2	225	20	20	=	=	=
BALIK									
Alabalık		0,42	3	225-Maks.	=	=	200	10	10
Dil balığı		0,20	3	225-Maks.	=	=	200	7	7
EKMEK									
Tost			3	225-Maks.	2-3	2-3	200	2-3	2-3

Tablolarda verilen değerler (sıcaklıklar ve pişirme süreleri) yaklaşık değerlerdir ve herkesin pişirme alışkanlıklarına göre değişebilir. Özellikle, ızgara ete ilişkin sıcaklıklar ve süreler büyük ölçüde etin kalınlığına ve kişisel damak zevklerine bağlıdır.

Temizlik ve bakım

UYARI!

- Asla buharlı temizleme cihazları kullanmayın.
- Fırını sadece dokunulacak derecede soğukken temizleyin.
- Cihazın elektrik fişini prizden çekin.

Temizlik işlemi yapmadan önce cihazın fişini çekin.

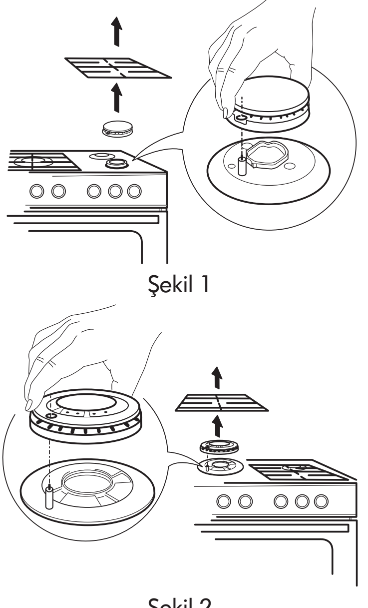
- Ilık sabunlu su veya seyreltilmiş sıvı deterjan ile nemlendirilmiş bir bez kullanarak temizleyin.
- Aşındırıcı veya korozif ürünler, klorlu ürünler veya çelik yünü kullanmayın.
- Yanıcı ürünler kullanmayın.
- Ocağın üzerinde sirke, tuz, limon suyu vb. gibi asidik veya alkali maddeler bırakmayın.
- Koruyucu eldiven kullanın

Paslanmaz çelik yüzey

- Özel bir ticari ürünle temizleyin

Ocakların temizlenmesi

Ocakları temizlemek için, bunları yukarı kaldırarak yuvalarından çıkarın (Şek. 1 ve 2), ardından bunları yaklaşık 10 dakika boyunca sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjan çözeltisine koyun. Ocakları temizleyip yıkadıktan sonra, dikkatlice kurutun.
Her zaman, deliklerin kapatılmadığından emin olun. Bu işlemin haftada bir veya gerektiğinde yapılması önerilir. Ocakları mutlaka ocak kapağının altındaki dört bölüm enjektör yuvasına geçecek şekilde yavaşça çevirerek düzgünce geri takın (tam olarak ortalanırsa ocak biraz aşağıya iner ve yerine oturur).



Şekil 1

Şekil 2

Izgara bakımı

- Izgaraları kirlendiklerinde sünger ve deterjanla temizleyin.
- Ocakların yakınında ızgaralar renk değiştirir. Bu kesinlikle normaldir ve pişirme sırasında ulaşılan yüksek sıcaklıktan kaynaklanır.

Fırın temizliği

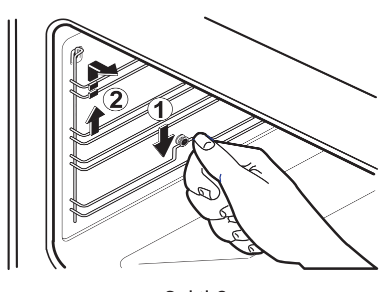
- Pişirmeyi tamamladıktan sonra, fırının soğumasını bekleyin ve pişirme kalıntılarının birikmesini önlemek için fırını temizleyin.
- İnatçı kirlerde, özel bir fırın temizleme ürünü kullanın ve ambalajın üzerindeki talimatlara uyun.
- Fırının dışını aşındırıcı olmayan bir sabun veya sıcak su ile temizleyin.
- Aşındırıcı maddeler veya çelik yünü kullanmayın.
- Cam kapağı sıvı deterjanla temizleyin.
- Aksesuarları fırın temizlik maddesi

kullanarak lavaboda yıkayın.

Fırın raflarının çıkarılması

- İç kısım: Daha kolay temizlik için fırın rafları çıkarılabilir. Bunu yapmak için, tüm rafları çıkarın ve yan taşıyıcıları yayından kurtarın (Şek. 3).
- Yan ızgaraların daha iyi temizlenmesini sağlamak için, bunları şu şekilde çıkarabilirsiniz:

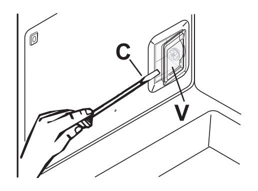
1. Izgarayı yerinden kurtarmak için sonuncu yuvanın üzerine parmağınızla bastırın.
2. Yukarı doğru kaldırın ve ızgarayı çıkarın. Yeniden yerlerine yerleştirmek için bu işlemi ters sırada yapın.



Şekil 3

Fırın lambasını değiştirme:

1. Fırının elektrik bağlantısını kesin.
2. Yan ızgaraları açıklandığı gibi dışarı çekin. Ardından, cam koruma kapağını (V) kapakla fırın duvarı arasına yerleştireceğiniz bir tornavida (C) ile kaldırarak ampul yuvasından çıkarın ve lambayı değiştirin. Aksesuarları ters sırayla geri takın.



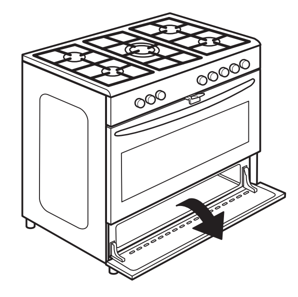
3. Lambayı değiştirin (nota bakın).
4. Lamba kapağını geri takın.
5. Fırının elektrik bağlantısını yeniden yapın.

NOT: Yalnızca Yetkili Servis Merkezimizden alabileceğiniz 15 W 230 V tip E-14, T 300°C lambalar kullanın.



ÖNEMLİ: Fırını lamba kapağını geri takmadan kullanmayın.

Çekmece



Çekmeceye (fırının altında bulunan) yanıcı malzemeler veya plastik aletler koymayın.

Servis çağırmadan önce

SORUN	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM
Cihaz çalışmıyor	Ana güç kaynağı ile cihaz arasındaki elektrik bağlantısı yapılmamıştır	Ürünün fişini elektrik prizine takın
Fırın çalışmıyor	Ana güç kaynağı ile cihaz arasındaki elektrik bağlantısı yapılmamıştır	Ürünün fişini elektrik prizine takın
	Fırının seçme düğmesi 0 konumundadır	Fırının seçme düğmesini çevirin ve bir pişirme fonksiyonu seçin
	Fırının seçme düğmesi konumundadır	Fırının seçme düğmesini çevirin ve bir pişirme fonksiyonu seçin.
Ocak yanmıyor	Şebeke ile cihaz arasındaki elektrik bağlantısı yapılmamıştır	Ürünün fişini elektrik prizine takın
	Gaz hattı kapalıdır	Gaz borusu hattını veya tüpü açın
	Ocağın delikleri kapanmıştır veya kirlidir	Ocağı temizleyin (“Temizlik ve Bakım” paragrafına bakın)
	Ocak temizlikten sonra kötü yerleştirilmiştir	Temizlikten sonra ocağı düzgünce temizleyin (“Temizlik ve Bakım” paragrafına bakın)
	Ocak kapağı temizlikten sonra kötü yerleştirilmiştir	Temizlikten sonra ocak kapağını düzgünce temizleyin (“Temizlik ve Bakım” paragrafına bakın)
Ocak yanık kalmıyor	Ateşleme işlemi çok hızlı yapılıyordur	Düğmeyi küçük alevi temsil eden simgeye çevirerek yakma işlemini tekrarlayın

Yetkili Servis Merkezini aramadan önce

1. Sorunu kendi başınıza çözüp çözemeyeceğinize bakın (bkz. "Servis çağırmadan önce..." tablosu).
2. Sorunun giderilip giderilmediğini kontrol etmek için cihazı kapatıp yeniden açın.

Arıza yukarıdaki kontrollerden sonra devam ederse IKEA Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

Şunları belirtin:

- Arıza türü;
- Fırının tam tipi ve modeli;
- Yetkili Servis Merkezi numarası (sınıf plakasında “Servis” kelimesinden sonra belirtilen) ürünün arkasında bulunur;

SERVICE 0000 000 00000

- tam adresiniz;
- telefon numaranız.

Onarımlar için IKEA Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

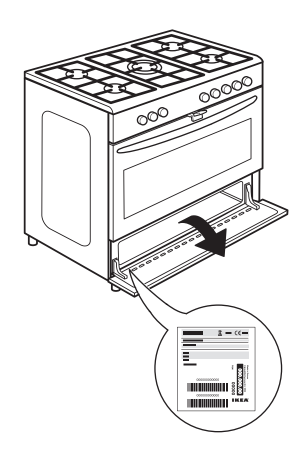
Bu talimatlara uyulmaması, ürünün güvenliğini ve kalitesini olumsuz etkileyebilir.

Teknik veriler

Ürün tipi		Bağımsız Fırın
Boyutlar	Genişlik mm	900
	Yükseklik mm	905-975
	Derinlik mm	600
Fırın fonksiyonu sayısı		8
En geniş pişirme tepsisi alanı cm^2		1590
Üst ısıtma elemanı W		1400
Alt ısıtma elemanı W		1560
Izgara ısıtma elemanı W		2000
Fan ısıtma elemanı W		2755
Soğutma fanı W		20
Fırın lambası W		15
Fırın Fanı Watt Değeri W		20
Toplam güç W		2820
Komisyon delegasyonlu (AB) No. 65/2014 yönetmeliğine uygun Ürün Fişi		
Tedarikçinin adı veya ticari markası		IKEA
Model kimliği		GRILJERA 60316803, GRILJERA 80316802
Enerji Verimliliği Dizini		104
Enerji Verimliliği Sınıfı (En Düşük Tüketim)		A
Enerji tüketimi Alt ve üstten ısıtma fonksiyonu (standart bir yük ve üstten + alttan ısıtma ile)" kWsa./çevrim		1,30
Enerji tüketimi Fanlı Hava Dolaşımı fonksiyonu (standart bir yük ve fanlı hava dolaşımlı ısıtma ile)" kWsa./çevrim		0,95
Fırın boşluğu sayısı		1
Komisyon delegasyonlu (AB) No. 66/2014 yönetmeliğine uygun Ek Ürün Bilgileri		
Ürün Ağırlığı Kg		74
Fırın Isı kaynağı		Elektrikli
Kullanılabilen hacim Tüm yan ızgaralar ve katalitik paneller çıkarılarak ölçülür l		86

Ocak kaynağı	Gaz
Gaz ocağı sayısı	5
1. ocak Enerji Verimliliği - sol ön 3,0 kW	58,0
2. ocak Enerji Verimliliği - sol arka 1,8 kW	59,0
3. ocak Enerji Verimliliği - orta 3,8 kW	52,0
4. ocak Enerji Verimliliği - sağ ön 1,0 kW	gerekli değil
5. ocak Enerji Verimliliği - sağ arka 1,8 kW	59,0
Gaz ocağı Enerji Verimliliği	57,0

Teknik bilgiler cihazın çekmecesinin iç yüzeyinde bulunan sınıf plakasında ve enerji etiketinde bulunur.



Kurulum

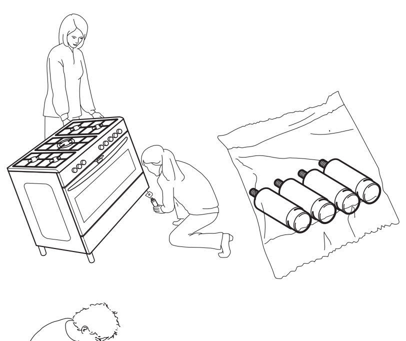
Bu cihaz 1. Sınıf cihazdır (bağımsız cihaz).
Ürünün ambalajını açtıktan sonra, nakliye sırasında hasar görmemiş olduğundan ve fırın kapağının düzgün kapanıp açıldığından emin olun. Sorun varsa, cihazı satın aldığınız yeri veya en yakın Yetkili Servis Merkezini arayın.
Herhangi bir hasar oluşmasını önlemek için, montaj aşamasında ürünü sadece paketleme tabanından çıkarın.
Bu cihaz ada kurulumu için tasarlanmamıştır.

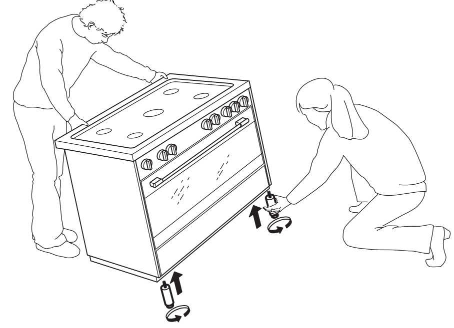
Montajın yapılacağı dolabın hazırlanması
Fırına temas eden mutfak dolapları ısıya dayanıklı olmalıdır (en az 90°C).
Tüm dolap kesme işlerini fırını monte edileceği yere yerleştirmeden önce yapın ve tüm tahta kıymık ve talaşlarını temizleyin.
Montajdan sonra, fırının alt kısmı artık erişilemiyor olmalıdır.
Cihazın düzgün bir şekilde çalışması için, tezgâh ile fırının üst kenarı arasındaki asgari açıklık mesafesini tıkamayın.

Genel tavsiyeler
Kullanmadan önce
Aksesuarların koruyucu karton ambalajlarını, filmlerini ve etiketlerini çıkarın.
Çekmecenin iç yüzeyinde bulunan sınıf plakasını çıkarmayın.
Aksesuarları fırından çıkarın ve koruyucu yağın ve yalıtım malzemelerinin kokusunu ve dumanını yok etmek için, fırını bir saat kadar 200°'de ısıtın.

Kullanım sırasında
Hasar verebileceğinden, kapağın üzerine ağır cisimler koymayın.
Kapağa asılmayın ve tutacağına herhangi bir şey asmayın.
Fırının içini alüminyum folyoyla kaplamayın.
Sıcak bir fırının içine asla su dökmeyin; emaye kaplamasına zarar verebilir.
Fırın kaplarını veya tepsileri asla fırının tabanında sürüklemeyin, aksi halde emaye kaplama zarar görebilir.
Diğer cihazların elektrik kablolarının fırının sıcak kısımlarına dokunmadığından ve fırın kapağına sıkışmadığından emin olun.
Fırını atmosferik maddelere maruz bırakmayın.

Ayakların montajı
Cihaz dolaplarla yükseklik hizalaması yapabilmek için kullanılan 4 ayakla donatılmıştır. Bunları takmak için, cihazı eğin ve 4 ayağı köşelerde bulunan özel dişlere vidalayın (bkz. Şek. 1).





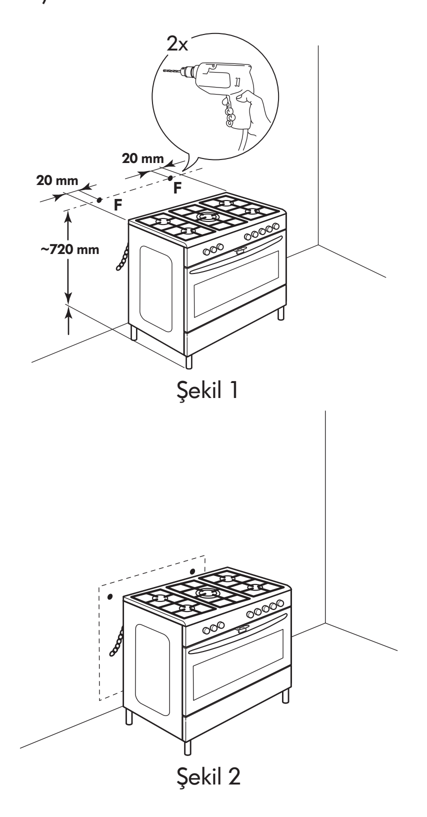
Şekil 1

Fırını duvara sabitleme

⚠ **UYARI!** Fırın duvara sabitlenmelidir.

Farklı malzemelerden yapılan duvarlar farklı sabitleme aksesuarları gerektirdiğinden duvara sabitleme aksesuarları cihazla birlikte verilmemiştir. Evinizin duvarlarına ve cihazın ağırlığına uygun sabitleme sistemleri kullanın. Daha fazla bilgi için uzman bir satıcıyla görüşün.

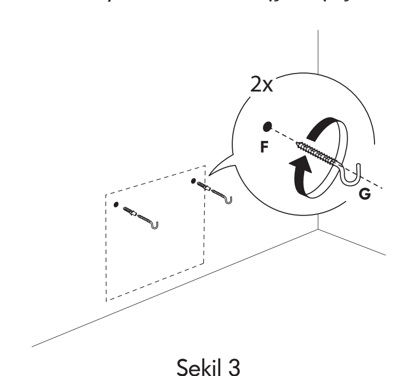
Fırının yanlarının alt kenarının yaklaşık 720 mm üzerine ve 20 mm içine (Şek. 1 konum F'de gösterildiği gibi) iki delik açın, böylece bunlar fırının arkasında kalarak gizlenir (bkz. Şek. 2).



Şekil 1

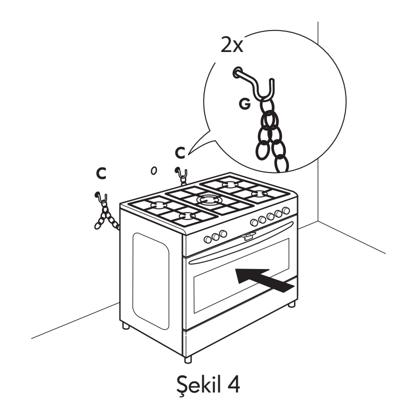
Şekil 2

Vidalı kancayı G deliklerin F (şek.3) içine takın



Şekil 3

Zinciri kancaya G Şek. 4'teki C konumunda gösterildiği gibi sabitleyin.



Şekil 4

ENJEKTÖR TABLOSU

ⓘ **KATEGORİ II2H3B/P (AT)**
II2ELL3B/P (DE)

Kullanılan gaz tipi	Ocak tipi	Enjektör işareti	Nominal ısı kapasitesi kW	Nominal tüketim	Düşük ısı kapasitesi kW	Gaz basıncı mbar		
						min.	nom.	maks.
Doğal gaz (metan) **G20**	elektrikli ocak hızlı yarı hızlı yardımcı	135 (K) 117 (Y) 98 (Z) 75 (X)	3,80 3,00 1,80 1,00	362 l/h 286 l/h 171 l/h 95 l/h	1,60 0,80 0,60 0,40	17	20	25
Doğal gaz (metan) **G25**	elektrikli ocak hızlı yarı hızlı yardımcı	152 (F3) 138 (F3) 106 (Y) 77 (F1)	3,80 3,00 1,80 1,00	421 l/h 332 l/h 199 l/h 111 l/h	1,60 0,80 0,60 0,40	18	20	25
Sıvılaştırılmış petrol gazı (bütan) **G30** (propan) **G31**	elektrikli ocak hızlı yarı hızlı yardımcı	75 (F4) 75 (S) 58 (M) 43 (H2)	3,50 3,00 1,80 1,00	276 g/h 218 g/h 131 g/h 73 g/h	1,70 1,00 0,70 0,50	42,5	50	57,5

Kullanılan gaz tipi	Yapılandırma model 5 OCAKLAR	Nominal ısı kapasitesi kW	Nominal toplam tüketim	1 m^3 gazı yakmak için gerekli hava (m^3)
G20 20 mbar	1 PB - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11,40	1085 l/h	9,52
* **G25** 20 mbar	1 PB - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11,40	1262 l/h	8.187
G30/G31 50 mbar	1 PB - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11,40	829 g/h	30,94

* AVUSTURYA İÇİN GEÇERLİ DEĞİLDİR

GÜÇ KAYNAĞI: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Gaz bağlantısı

⚠ **UYARI!** Bu işlem yetkili teknisyen tarafından yapılmalıdır.

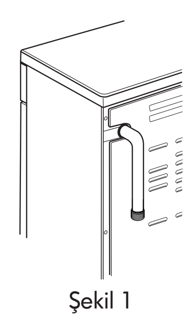
Gaz bağlantı talimatlarıyla ilgili bilgiler için, enjektör tablosuna ve ülkenizle ilgili "standarda" bakın.

Gaz besleme sistemi yürürlükteki yerel mevzuata uygun olmalıdır.

Cihaz, gaz kaynağına veya tüpe yerel mevzuata uygun sert bir bakır, çelik boru veya lastik hortumla bağlanmalıdır.

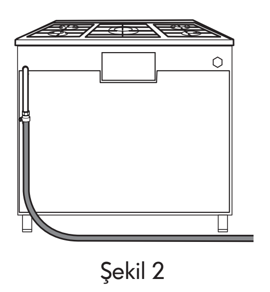
Hortumun maksimum uzunluğu 2 m'dir.

Hortum, cihazınıza takılı her türlü uzatma kablosunu çıkardığınızdan emin olduktan sonra doğrudan çıkış konnektörüne (Şek. 1) bağlanmalıdır.



Şekil 1

ÖNEMLİ: Lastik bir hortum kullanıldığında, bu hortum cihazın arkasındaki veya mutfaktaki sıcak kısımlara temas etmeyecek şekilde takılmalıdır. Her türlü engelden arındırılmış ve tüm uzunluğu boyunca incelenebileceği bir alandan geçirilmelidir (Şek. 2).

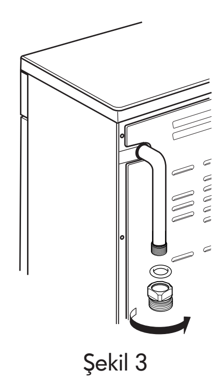


Şekil 2

Cihaz gaz kaynağına bağlı olduğunda, gaz kaçaklarını kontrol etmek için sabunlu su kullanın.

Lastik hortum yürürlükteki yerel mevzuata uygun olarak Şek. 3, 4 ve 5'te gösterildiği gibi bağlanmalıdır.

YALNIZCA FRANSA İÇİN: Cihazın üzerinde verilen konik tertibatı (B) takın.



Şekil 3

Lastik hortumun maksimum uzunluğu 2 m'dir. Bu, standart bir hortum olmalı ve üzerinde yazılı tarihten önce değiştirilmelidir.

ÖNEMLİ: Herhangi bir bakım işlemi yapmadan önce gaz besleme musluğunu kapatın.

Bağlantı ayrıntıları enjektör tablosunda belirtilmiştir.

Gaz ayarları

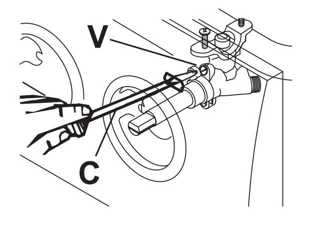
Ayarlar

- Herhangi bir ayar yapmadan önce her zaman cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- Herhangi bir ayardan veya düzenlemeden sonra tüm contalar teknisyen tarafından değiştirilmelidir.
- Düşürme oranı (gazı kısma) ayarı yalnızca ocaklar doğal gazla çalışırken gerçekleştirilmeli, bununla birlikte ocaklar LPG'de çalışırken vida tamamen kilitlenmelidir (saat yönünde).
- Gaz ocaklarında “ana hava ayarı” gerekli değildir.

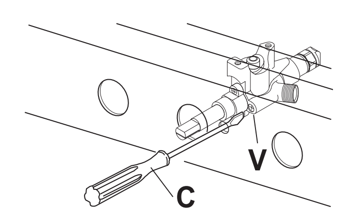
Musluklar

Tüm gaz muslukları yalnızca tek geçiş yönlü erkek koni tipindedir. “Düşürülmüş oran” konumunun ayarı aşağıdaki gibi yapılır:

- Ocağı açın ve düğmeyi “Düşürülmüş oran” konumuna (küçük alev) getirin.
- Yalnızca çubuğa baskı uygulayarak takılan musluğun düğmesini (A) çıkarın.
- Musluklar alev kontrolü cihazıyla donatıldığında ayar vidası (V) kökün (Şek. 5) üzerinde (Şek. 4) veya yanında (Şek. 5) olur.
- Düğme sert bir şekilde "Tamamen açık"tan "Düşürülmüş oran" konumlarına getirildiğinde, alevin sönmediğinden emin olun.



Şekil 4



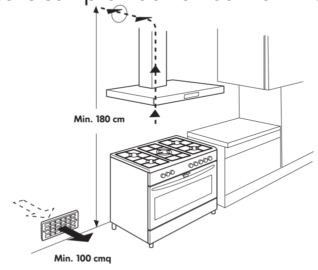
Şekil 5

Gazlı cihazlar

Bu cihaz bir duman çıkış cihazına bağlı değildir. Bu nedenle yürürlükte olan ve yerel montaj mevzuatına uygun olarak monte edilip bağlanmalıdır. Oda havalandırmasıyla ilgili yürürlükteki standartlara özel özen gösterilmelidir.

Oda havalandırması

Bu cihaz, yürürlükteki mevzuata göre doğal veya fan dolaşımlı havalandırma sağlayan, böylece doğru yanma ve kötü havanın dışarı atılması için gereken kalıcı ve yeterli hava girişini sağlayan duvarlardaki deliklere veya özel kanallara sahip iyi havalandırılmış odalarda kurulmalı ve kullanılmalıdır. Özellikle, odada yalnızca bu gazlı cihaz varsa kötü havanın doğal şekilde ve doğrudan dışarı atılmasını sağlamak için cihazın üzerine çapın en az iki katı uzunluğa sahip düz dikey bir kanala ve minimum 100 cm^2 kesite sahip bir davlumbaz takılmalıdır.



Odaya sürekli temiz hava girişi için, duvarın içinde veya dışında kapanmaması ve ocakların doğru yanmasının ve kötü havanın düzenli şekilde dışarı atılmasının engellenmesi amacıyla doğrudan dışarıya zemin seviyesine yakın bir yüksekliğe en az 100 cm^2 kesite ve çıkış deliğine göre en az 180 cm yükseklik farkına sahip benzer bir delik açılmalıdır.
Yanma için gereken hava miktarı gücün her kW'ı için 2 m^3/h'ten düşük olmamalıdır (cihazın sınıf plakasının üzerindeki kW olarak toplam güce bakın).
Tüm diğer durumlarda, aynı odada başka cihaz bulunmuyorken ya da doğrudan doğal havalandırma mümkün değilken ve fanlı hava dolaşımlı dolaylı doğal havalandırma oluşturulması gerekiyorken, olası havalandırma sisteminin yürürlükteki mevzuata kesinlikle uygun şekilde monte edilmesi ve hazırlanması için bir yetkili uzmanla iletişime geçin.
Daha önce diğer cihazlarla kullanılan borular yanma ürünlerini dışarı atmak için kullanılmamalıdır.

ÖNEMLİ: Dolapların kaplaması ısıya dayanıklı (min. 90°C) malzemeden yapılmış olmalıdır.

Elektrik bağlantısı

Elektrik bağlantısı yürürlükteki standartlara ve yasalara uygun biçimde yapılmalıdır.
Bağlantı yapmadan önce aşağıdakilerden emin olun:

- Sistem ve elektrik prizlerinin amper değerinin cihazın maksimum gücüne uygun olduğundan (fırının arkasına yapıştırılan veri etiketine bakın).
- Prizin veya sistemin yürürlükteki standartlara ve yasalara uygun etkili toprak bağlantısına sahip olduğundan. Buna uyulmazsa tüm sorumluluk reddedilir.
- Fiş veya priz ya da çok kutuplu şalter cihazın montajından sonra ulaşılabilir durumda olmalıdır.

Priz aracılığıyla şebekeye bağlantı yaparken:

- Güç kablosuna, veri etiketinde belirtilen yüke uygun standart bir fiş takın. Kabloları aşağıda gösterildiği şekilde karşı karşıya geldiklerinden emin olarak bağlayın ve **toprak kablosunun faz kablolarından uzun olması gerektiğini unutmayın:**

L harfi (faz) = kahverengi kablo

N harfi (nötr) = mavi kablo

⏚ simgesi (toprak) = sarı/yeşil kablo

- Güç kablosu hiçbir kısmı asla 75 C'ye ulaşmayacak şekilde döşeyin.
- Tehlikeli aşırı ısınmaya yol açan kısa devrelere neden olabileceklerinden, bağlantı için adaptör veya şönt kullanmayın.

Doğrudan şebekeye bağlarken:

- 3 mm kontaklar arasında minimum açıklığa sahip ve cihazın yüküne dayanabilecek çok kutuplu bir şalter takın.
- Toprak kablosunun şalterle kesilmediğinden emin olun.

Çevre ile ilgili konular

Ambalaj malzemesinin imhası

- Ambalaj malzemesi %100 dönüştürülebilir niteliktedir ve (♲) geri dönüşüm simgesi ile işaretlenmiştir. Bu nedenle ambalajın çeşitli parçaları, çöplerin imhasına yönelik yerel yönetmeliklere tümüyle uygun ve sorumlu bir şekilde atılmalıdır.

Ürünün imhası

- Bu cihaz, Atık Elektrik ve Elektronik Cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/ EU Avrupa Direktifine uygun olarak işaretlenmiştir.
- Bu cihazın uygun olmayan biçimde artık maddeye dönüştürülmesi, çevre ve insan sağlığını tehlikeye sokacak potansiyel negatif sonuçlar doğurabileceğinden, elden çıkarma esnasında uygun prosedürlerin takip edilmesi şarttır.
- Ürünün veya beraberindeki belgelerin üzerindeki  simgesi, bu cihazın ev atığı gibi işlem göremeyeceğini, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşümünde uzman olan bir toplama merkezine götürülmesi gerektiğini belirtir.

Enerji tasarrufu

- Fırını sadece yemek tarifinizde veya pişirme tablosunda özel olarak belirtilmişse önceden ısıtın.
- Isıyı çok daha iyi emdiklerinden dolayı koyu renk kaplamalı veya emaye pişirme kaplarını kullanın.
- Fırını ayarlanan pişirme süresinden 10-15 dakika önce kapatın. Uzun süreli pişirilmesi gereken yemekler, fırın kapatıldıktan sonra bile pişmeye devam eder.
- Cihaz farklı çaplarda ocaklarla donatılmıştır. Ocakların alt çapına eşit veya bundan biraz büyük tencereler ve tavalar kullanın.
- Yalnızca altı düz tencereler ve tavalar kullanın.

Ocak	Maks. tava çapı
Elektrikli ocak	240 mm
Hızlı	220 mm
Yarı hızlı	180 mm
Yardımcı	140 mm

- Mümkünse yemek pişirirken tencerenin kapağını kapalı tutun.
- Pişirme süresini azaltmak için sebzeleri, patatesleri vb. az miktarda suyla pişirin.
- Düdüklü tencere kullanmak enerji tüketimini ve pişirme süresini daha da azaltacaktır

Uygunluk beyanı CE

- Bu fırın yiyecek maddeleri ile temas edecek şekilde tasarlanmış olup, 1935/2004 sayılı Avrupa Yönetmeliğine (CE) uygundur ve 2006/95/ CE "Düşük Voltaj" Direktifinin (73/23/ CEE ve müteakip değişikliklerin yerine geçen) güvenlik gerekliliklerine, "EMC" 2004/108/CE koruma gerekliliklerine ve 2009/142/EC AB Direktifinin (ör.: EEC 90/396) güvenlik gerekliliklerine uygun şekilde tasarlanmış, üretilmiş ve satılmıştır.

Yerel mevzuata atıf

Tüm gazlı cihazların gaz kaynağına yetkili teknisyenlerce monte edilip bağlanması yasa gereğidir. Montaj, TRGI (gaz bağlantısına yönelik teknik mevzuat) ve/veya TRF'ye (sıvı gaz teknik mevzuatı) uygun şekilde yapılmalıdır.
Cihazları doğru monte etmemek yasal işlem yapılmasına neden olabilir. Yasalara uyulduğundan emin olmak kendi çıkarınız ve güvenliğiniz içindir.



BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

HRVATSKA

Broj telefona:	0800 3636	
Tarifa:	Lokalna tarifa	
Radno vrijeme:	Ponedjeljak - Petak	8.00 - 20.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

LIETUVIŲ

Telefono numeris:	(0) 520 511 35	
Skambučio kaina:	Vietos mokestis	
Darbo laikas:	Nuo pirmadienio iki penktadienio	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA	
Tarief:	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	8.00 - 20.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	gesloten

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888	
Tarif:	Tarif local	
Orar:	Luni - Vineri	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	9.00 - 21.00
	(Московское время)	

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SRBIJA

http://www.ikea.com

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Hinta:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

4000 108 02597

461308397

18535

AA-1585029-1